



TITLE:

礼は飲食に始まる ー近世日本の
作法書をめぐってー

AUTHOR(S):

キンスキー, ミヒャエル

CITATION:

キンスキー, ミヒャエル. 礼は飲食に始まる ー近世日本の作法書をめぐってー. 人文學報 2002, 86: 97-142

ISSUE DATE:

2002-03

URL:

<https://doi.org/10.14989/48597>

RIGHT:

礼は飲食に始まる

— 近世日本の作法書をめぐって —

ミヒャエル・キンスキー

- | | |
|----------------------|------------------|
| 1. 食事作法の研究史とテーマの設定 | 2. 4 旧型：武家故実の代表作 |
| 1. 1 序論 | 2. 5 新型：食礼の普及 |
| 1. 2 先駆者の研究 | 2. 6 まとめ |
| 1. 3 テーマ設定 | 3. 結 論 |
| 2. 江戸時代における食事作法 | 3. 1 食事作法と現実 |
| 2. 1 序論 | 3. 2 歴史的背景 |
| 2. 2 根源 | 3. 3 統率力 |
| 2. 3 新型：典型としての「食礼口訣」 | 3. 4 媒介機能 |

1 食事作法の研究史とテーマの設定

1. 1 序 論

食するという営みは、人間の存在にかかわる基本的な行動である。「食事」というテーマはそれを反映して、常に人間の興味を引き続けている。日本に焦点をあわせると、料理関係の出版物の氾濫、テレビ放送での料理番組の人気、あるいはそれ以外にも「食事」をテーマにしたクイズ番組の多さがそれを端的に物語っている。流行の料理店の紹介を眼目とする旅行ガイドブックの盛行もその現われであろう。その点で、「食事」を生理的欲求の充足の観点から取り上げ、それ以上の関心を抑制しようとする言論が支配的であるドイツのような国とは明らかに違う。視覚に訴える食事情報の比重から考えると、日本の食文化の特徴を、共同で食べる場面の「非公開性」に求める島田勇雄¹⁾はその文化の様々な側面を除外していると言わざるをえない。ヨーロッパの食文化を論じるために、熊倉功夫はヨーロッパ絵画の中に食事のシーンが多いことを日本のそれとの大きな違いとして挙げている²⁾。確かに、ヨーロッパの絵画には共同で食事をする人間たちというのが一つの決まったモチーフとして登場する。それは「最後の晩餐」の場面である。しかし、そのシーンは宗教的な意味合いが強く、日常的な共食とは性質を異にする。「最後の晩餐」以外に、日常的な共食がどれぐらいの頻度で描かれたであろうか。

より明確な論証を得るためには、統計的に時代別にあるいはジャンル別に、研究を行う余地はあろう。島田にも同じ批判を向けることができる。江戸時代を例にとっても、人が様々な所で一緒に食事をする版画が見当たらないわけではなく³⁾、現在のテレビ番組からいっても、料理番組の終り、あるいはクイズ番組の途中で一緒に食事しながら、味の評価を交換しあう場面が視聴者の目に頻繁に入ってくる⁴⁾。

しかし、人気のあるテーマであるにもかかわらず、食文化についての徹底した研究は見当たらない。博学的または実証主義的な観点から書かれた食文化史・食物史、あるいはエッセイ風ものはヨーロッパにも日本にもあるが、科学的な分析を加えた研究はあまりない⁵⁾。日常生活あるいはそこにおける人間関係をその視野に入れるはずの社会学も、社会史的なアプローチを取る歴史学も例外ではない。

食文化史がそうであるように、食事作法の研究についても同様のことがいえるだろう⁶⁾。ヨーロッパに関しては、例外としてN・エリアスの仕事を挙げなければならないが⁷⁾、彼の仕事は長い間注目を引かず、したがってそのアプローチを受け継いだ研究者も少ない。日本でも、食事作法をテーマにした学術的な論文は稀で、私が見たものは印象論的なものが多く、幅広い文献分析までには至っていない⁸⁾。

とはいっても、テーマの広さと関連文献の多様性から言えば、それはいわば当然の結果とも言えるかもしれない。本稿は、しかしながら、そのような先業に助けられながら、江戸時代の食事作法にひとつの考察を加えるため、いくつかの問いかけやアプローチを試験的に追及しようとするものである。それを通じて、食事作法が持っている様々な媒介機能が浮き彫りになれば幸いである。

1. 2 先駆者の研究

1. 2. 1 社会学・社会史学・人類学

(a) G・ジンメルは、伝統的な作法を社会に安定感を与える機能をもつものとして位置づけた⁹⁾。彼によれば、食事は「有機的生命の底辺にルーツをもっている(……)欲望充足」の行動だけではなく¹⁰⁾、「最も利己的な、最も個人に限られている」行為でもあるという¹¹⁾。それは、人が既に食べた物を他人が食べることができないからである、と¹²⁾。この利己心に充ちた行為は、行動規範で細かく規則されている共食の形をとることで初めて社会的相互作用としての性格を帯びようになり、それに参加する人間の連帯性を表すに至る¹³⁾。ジンメルにとって、食べる行動の「美学的原理に基づく規範化」、つまり食事作法は食事の社会化の成功を意味している。こうした厳しい規範化が、「利己心の止揚」を目的としており、複数の個人の団結を促している、というのである¹⁴⁾。

(b) 食事作法を社会学的なデータと考えて、13世紀から19世紀までのフランス、イタリ

ア、ドイツ、イギリスで書かれた作法の本を分析したのが、N・エリアスである。彼はその著『文明化の過程』¹⁵⁾の中で、不快感や羞恥心の歴史的変動を文明化の現われの一つとして追い、近代社会への政治的、社会的な変化が、それと同時並行的に複雑化する個人と個人の関係を円滑にするために、情動の制御を高めていったとしている。人口密度が高くなり、それに伴って人々の相互依存度も上がり、社会関係が複雑化し、政治権力の集中化が進むという近世的集権国家の出現を彩る社会条件のもとで、食事作法が占めている役割が、強化の一途をたどる情動抑制や身体表現の規律化といった視点から浮き彫りにされる。

(c) R・ミュシャンプレドは宗教改革期を転換点に変わっていく身体意識に注目している¹⁶⁾。肉体を罪深く、魂を損なう危険な物と見る傾向がその頃から強くなり、肉体関連の行為が忌避されるようになった、という。やがて、人を、情動または消化などの生理的な過程とその産物に由来する危険から保護するために、行動を制約する規準が新たに出現し、食事作法を含め、細かくなっていく作法によって身体を厳格に制御する必要が感じられたとする。結果として、マナーは真の自分である「自我」と、汚れをもたらし得る全ての要素（食物、身体、情動）の間に立って、媒介または防御の機能を果たすに至った、と論じている¹⁷⁾。

(d) T・クラインスペインもまた、複雑化する人間関係、集権国家の出現、そしてその中で発展していく、精神分析学的に理解すべき自我・超自我の確立という文脈で食事作法を取り扱っている¹⁸⁾。食事の意味づけを明らかにするために、彼は作法だけでなく、医学など食生活に言及した他の言説も調査した。クラインスペインによれば、ルネサンス期には、過度な食欲が健康を害するものとして意識され、医学関係の書籍あるいは日常生活の案内書の中でも、そのことが注目されるようになり、食物とともに健康を脅かすものが体に侵入しないように自分の在り方や身体の振る舞い方に対する自覚が促された。同時に作法集では情動の抑制を眼目とする食事の正しい態度が唱えられた。この段階の言説には「食」の嗜好性を強調する余地はまだほとんどなかった。次の段階、つまり17・18世紀頃には、食事に対する認識は以前より継続されるが、彼が示しているように、言説の重点は態度から（体内における不透明な過程に左右される）健康に転移している。エチケットが単なる表面的な振る舞いの仕方だけでなく精神のありようまで形成していくに従い、社会的に恥を曝す心配が弱まり、振る舞いの仕方やそれに対する自覚が段々と問題されなくなる一方、健康の維持法が取り沙汰され、食生活を食事作法や食養生法によって管理する傾向が強くなった。彼の見解によれば、これに比べて食道楽的な視点はまだ萌芽期にあった¹⁹⁾。しかし、18世紀から食事の修練化や耽美化が勢いを得て、19世紀の半ばには、情動抑制や食生活の節度が副次的な問題となり、食事の姿勢、振る舞い、座次、コースの順番が主な関心を引くようになったという²⁰⁾。

(e) C・レヴィ＝ストロースは人類学の観点から食文化に注目した²¹⁾。彼は『神話学』の中で、食物あるいは調理法に関連するアメリカン・インディアンの神話を出発点に、食事作法

を媒介もしくは絶縁体として理解している²²⁾。彼によれば、食事の道具とその正しい利用法が人間と自然界という両極間の緊張感を和らげる役割を果たしている、という²³⁾。レヴィ＝ストロースはすべてのエチケットの根源を自然に対しての尊敬に満ちた態度というものに求め、作法の中には自然に対する責任感のある生活様式が含まれている、としている²⁴⁾。

1.2.2 「食の文化フォーラム」

日本に関しては、1989年に「財団法人 味の素食の文化センター」の主催で行われた「食の文化フォーラム」が「食事作法の思想」をテーマに取り上げた²⁵⁾。しかし、石毛直道や井上忠司を除けば²⁶⁾、参加者のほとんどはテーマの理論的基礎づけを試みなかった²⁷⁾。

論文集を見渡すと、ヨーロッパの文脈で用いられたアプローチと共通する見地が明らかになる。その一つは共食の場で相手に不快感を与えないように振る舞う努力や人前で恥をかきたくない気持ちに由来する羞恥心の指摘である²⁸⁾。石毛も「自己抑制のきいた食べ方をすることと、他人の目を意識しながら食べることが食事作法の根源」としている²⁹⁾。そして、彼が示唆しているように、食事作法は食事という行動とそれを囲む空間などの枠を成り立たせるより広い関連体系に包含されている³⁰⁾。この枠が全ての食事に関係する要素に規定されている。例えば呪術的または宗教的規則、年齢、性別や身分的な格差のような社会関係などが挙げられるであろう。そして食物の種類やその調理法も忘れられてはならず、あるいは家具や部屋の造形など、他の生活領域を構成する要素も配慮に入れるべきであろう。

熊倉功夫は作法の役割について以下のような見解を述べている。熊倉は食物を確保する面からみて、食事作法を老人や弱者に対する論理と見なしている林左馬衛の見解³¹⁾を重要な指摘として評価しながら、その一方で、作法が社会を支配する者の価値観を維持するためのもの、強者が「下の者に対して押しつける秩序で」、「従属を要求するものである」としている³²⁾。書物としての作法集の役割についての彼の言及も同じ関連で理解すべきであろう。熊倉は作法の文字化を不安感の現象と理解している。彼によれば、時代の推移につれて伝来の作法が説得力を失い、「実態と作法の乖離」が起こる一方、それにもかかわらず、「作法の権威であり、それを職業とする人びとによって『伝書』が作られ」、それによって衰えを見せ始めた作法の延命が図られるようになる、という³³⁾。

1.3 テーマ設定

伝統的な作法が説得力を失いつつある時代になって初めて、書物としての作法集が現われるという熊倉功夫の指摘は、説得力を持っている。また、社会的な上下関係を維持するために作法が機能するという見解も否定することはできない。しかし、今までの研究成果の概観によるだけでも、作法と作法集にはそれ以上の様々な機能が含まれていることがうかがわれる。作法

は単なる支配手段というより、ある程度の高密度に達した社会の中で、人間関係を調整するために重要な役割を果たしており、社会的な存在である人間の形成に欠かせないものであるようにみえる。そして作法集というジャンルにも、より積極的な意味が含まれていると思われる。完全に静的な社会は存在しない。そして、ある程度の変動をみせる社会では社会的な交流パターンにも常に変化が起こる。エリアスが示した通り、その変化を書きとどめること、あるいは従来不可能であった交流関係に参加できるようになって徐々に上昇してきた社会層に新しい交流パターンを紹介することが、礼儀作法書の一つの役割である。あるいは下から上昇しつつある社会層からの峻別を必要とする社会の上層部に新たな差異を設ける規準を伝播するための作法書も、見逃すべきではない³⁴⁾。

ここで従来の研究成果を踏まえながら、江戸時代の食事作法に目を向け、食事作法によって形成される場の中でのいくつかの関係を追究していきたい。第一は他人との関係、第二は自分自身との関係である。後者にはまた性格や精神面に関わる自我と、肉体である身体との区別が必要になる。しかし厳密にいうならば、他人との関係と自分自身との関わり方を完全に区別することはできない。なぜならば、人体が他人に様々な信号を送る以上、自分の体との関わり方は同時に他人との関係に影響を与えるからである。そして最後に第三の注目点として、自然、つまり食物との関係を挙げなければならない。いずれの関係においても食事作法が媒介の役割を果たしている。

江戸時代に書かれた食文化や食事作法に関連する文献は多い。「食礼」という言葉を題名に持つ文献は少ないものの³⁵⁾、食事の仕方、あるいは厳密な意味での食事作法に触れる文献がいくつかのジャンルにまたがって存在する。たとえば、貝原益軒の『養生訓』は、食生活を医学的・食養生的立場から取り上げている。注目すべき流行ぶりを示した料理書の中においても、食い合わせだけでなく、食事のエチケットが言及されていた。当時の一般的な生活知識を提供した節用集や大雑書も基本的な作法を紹介し、食事作法もその中に含まれていた。同じ意味で、女性の教育を目指す女子往来物あるいは重宝記も重要である。また、礼儀作法を本来の課題とする作法集も見のがせない。

エリアスはヨーロッパの作法集を分析するに当たって、情動の抑制、不快感を感じる範囲の拡大、身体の規律化といった観点を軸として分析を進めた。本稿では試みにそれらと基本的に同じ観点から、江戸時代の作法集を検討してみたい。なお、必要に応じて、これらの概念に修正や補充をほどこし、データに適合的なものに改めるつもりである。

ただし、この観点を選択したことによって、エリアスが唱えた「文明化の過程」を日本史へ転用する意図はない。エリアスの歴史観は歴史的な出来事もしくはそれを物語っているデータを一方向の協道のない発展の直線上に位置づけて因果関係を証明しようとする意図に基づいていると言える。こうした時代順に全てが連鎖する一本道とらえた発展の歴史としてではなく、

ここではむしろ個々の研究対象が示唆する歴史の非連続的な断層に目をむけその重層性を強調したい。そこで、礼儀作法を一つの言説と見なし、以下に性質的に異なり、しかも時代的には重なり合う三つの言説のタイプをその中に区別したい。従って、本論の分析は三段階を踏むことになる。

第一段階では、食事行為の規範化に関する緻密さや包括性の点で一つの典型とみなしうるテキストが分析の中心に置かれる。貝原益軒が書いた「食礼口訣」³⁶⁾を筆頭に置いたのには三つの理由が存在している。この文献はまず以下の分析にとって方法論的な意味で重要性を持っている。それは充実度において他の作法集を分析するのに重要な項目群を提供しているからである。そして、内容から言っても、「食礼口訣」が二つの意味で重要となっている。第一に、益軒の作品はそれ以前の伝統とは根本的に異なり、それとの断絶を代表する新しいタイプの作法集として評価すべきだからである。第二に、この文献は、同時代の他の文献に断片的にしか現われない作法に関する新しい知識が結集された模範書でもあり、そしてこれ以降、作法に関する知識がどのような形に表現されるかということをモデル的に提示した原形でもあるからである。

第二段階では、「食礼口訣」と、それ以前の伝統との断絶は如何なる点にあったかという問題を検討する。そのために、その伝統を汲む二つの文献を取り上げたい。一つは「食礼口訣」より以前に完成した小笠原流に属する『大諸礼集』(無刊記)³⁷⁾である。そして、断絶あるいは異なる体系の並行性を論証づけるのに、二つ目として、時代は下るが伊勢流の『貞丈雑記』(天保14年, 1843刊)³⁸⁾についても検討しておきたい。

第三段階では、「食礼口訣」で典型的に現われた作法に関する新しい知識の伝播と通俗化が課題となる。新しい知識を普及させるため、一般化はどのような形を取ったかということを検討するにあたり、江戸時代を通して流行したジャンルを代表する文献を取り上げる。第一は『當流茶之湯献立指南』(元禄9年刊)³⁹⁾という茶之湯にかかわる料理書、第二は『宝暦節用字海蔵』(宝暦7年, 1757)や『江戸大節用海内蔵』(文久1年, 1861)⁴⁰⁾といった、より広範な識字階層に使われた節用集類である。

つまり本稿では、「食礼口訣」が分析のためのいわば母型としての機能を担っている。第二段階と第三段階において詳しく検討する文献以外にも同じタイプを代表する文献はもちろん数多く存在する。必要に応じて、それらの他の文献にも言及することがある。そして、議論の視野を拡大するため、江戸時代の文献分析に入る前に、古典として日本でも影響を及ぼした『礼記』に一つの源流を求め、簡単に触れておきたい。

最後の「結論」としては、作法、とくに食事作法が持っている様々な機能を社会学的・人間学的方法でまとめてみたい。それと同時に、以下の問題に関しても解答を試みたい。それは、江戸時代における礼儀作法の展開には、如何なる歴史的事情が働き、当時の振る舞いの規範には如何なる意義が付与されたのであろうかという問題である。

2. 江戸時代における食事作法

2.1 序 論

すでに見てきた通りヨーロッパの場合、食事行為はある時期において動物的な行動として、あるいは欲求に支配されている人間の性質の現われとして抑制の対象とされた。食事作法もこうした意味で情動を抑制し、人間をしつけるための装置と言えるであろう。15世紀のドイツに活躍した説教者ヨーハン・ガイラー・フォン・カイゼルスベルク（1445-1510）は食事行為に対してこの見解を端的に示している。彼は、自著『口の罪』（1518年）の中で、体を維持するため以上に食べてはいけないと主張し、食事願望を抑えるための方法を論議している。口を通しての誘惑は人間の原罪を引き起こした根本的な欠点として紹介されるのである。

最初の人間アダムは餌をもって誘惑された。それは主である神様の掟に背き、彼がエデンの園で悪魔の唆しに応じて林檎を食ったからである。それをもって我々皆が誘惑されたのである⁴¹⁾。

クラインスペインが論述したように18世紀からドイツでも食事の快楽が表現されるようになり、食事の耽美化が指向された。フランスやイタリアの貴族社会の中では同じ現象がもっと早く起こり、食事のファッション化がより進んでいたのである⁴²⁾。

江戸時代の日本で食事はどう認識されていたのであろうか。身体健康を目指し、食事の分量や時間などに注意を促した作品としては、貝原益軒の『養生訓』がよく知られているように、そのような食事行為を抑制する言論がなかったわけでもない。しかし、それを人間の罪深さの原因とする見解は存在しなかったようである。禁欲的な雰囲気はほとんどなく、江戸時代の食事情はむしろ食べることについての快楽感の存在を窺わせる。料理本の数や飲食店の増加がそれを物語っている。『会席料理細工包丁』（文化3年、1806刊）が次の言葉に始まるのも、こうした背景の前では無理のないことであろう⁴³⁾。

夫食は人の本也。八政猶食を首とす、此故によく味を調^{ととの}へしれる人は、大なる徳といふべし。

食べることが、人間あるいはその命の基盤であり、食料の保証が政治の第一責務である以上、優れた調理士を抱えることも地位の高い人々の誇りになった。

食事行為を肯定的に評価した食文化を基盤にして、食事作法がどのような形を取り、如何に位置づけられたのであろうか。『江戸大節用海内蔵』（文久元年）は次のように述べている。

本朝の礼式往昔より有が中に室町の將軍鹿苑院義満公の御時伊勢小笠原等に命じて礼法を定められしより武家礼式今に至つてこれを襲ひ諸家の格式となれりといへども太刀折紙以下民間に於てさらに用なきものあり当時民間専らとする処は大凡飲食に過ず夫すら七五三乃至五々三等は用ふる所なしただ通例料理の食ひ方且給仕配膳の仕方いささか学ばざれば野鄙にして外見もいかなり

編者の高井蘭山（1762-1838）はここで七五三のような正餐と「通例料理」を区別し、後者を一般庶民の生活と関係のあるものと見なしている。そして、この短い引用文からもすでに窺えるように、料理の食べ方と同じぐらい料理の「給仕配膳」が大切とされる。具体的な作法を述べるところに目を向けても、給仕関係の項目がかなりの比率を占めている。それと関連して食事作法の項目では、日常的な家庭内の食事ではなく、客のもてなしにふさわしい振る舞いのルールを紹介している⁴⁴⁾。そこで食事作法の適用範囲が問題となってくる。食事作法は日常的な行動範囲に属していない人との出会いや、親しくてもフォーマルな、つまりハレのセッティングにだけ当てはまるのであろうか。それともプライベートな日常生活にも関係しているのであろうか。「他人の目」が直接の遭遇の場合のみに意識され、羞恥心による行動規範を適用させるか、それとも全ての生活場面に作用するように内面化され自己抑制の形をとるのであろうか。

実際の宴会の描写、特に日常的な食事の描写が少ないので、現状を確かめた上でこの問題に答えることは難しい。手がかりになる文献が、管見の限りでは少な過ぎるからである。ただ、江戸時代の食事作法がどのような規範化を目指したか、あるいは如何なる人間関係ないし自分との関わり方を想定したかということは以下に取り上げられるような作法集の文面からある程度読み取ることができるであろう。

2. 2 根 源

なお、江戸時代の礼儀作法・食事作法を考えるにあたって、まずその淵源を問いただす必要がある。ただ、具体的な礼儀作法のルールの歴史的展開をある程度まで復元できるにしても、その由来を突き止めるのは困難である⁴⁵⁾。しかし、「礼」という概念自体に関して中国思想史における背景を見逃すことはできない。中国の「礼」が江戸時代の「礼儀」あるいは「作法」の原形を直接提供していないとはいえ、「礼儀」や「作法」の思想は中国的な「礼」なしに理解することは不可能である。そのために、簡単に「礼」の意味を振り返りながら、中国の古典に現れる食事関連の「礼」を紹介したい。食事や料理の文化が異なるにもかかわらず、そこに働いている作法を形付ける構築の原理がそのまま江戸時代の食事作法にも当てはまると見てよいからである。

熊倉功夫は「日本民族の特殊性」を強調し、「それぞれの民族のもっている特異な文化として、食事作法というのは考えてよい面があろう」という見解を示している⁴⁶⁾。この観点から「近世までの段階で考えてみると、中国の食事作法の影響はほとんどないのではないか」と判断している⁴⁷⁾。そして、山鹿素行（1622-85）の『士道』のように作法に儒学的な説明をつけ、『礼記』の「曲礼」篇を引用するのは⁴⁸⁾、「一種の文飾のようなもの」としている⁴⁹⁾。熊倉の解釈では、こうした引用が「日本の食事作法はかくあらねばならないという根拠を示しているわけではない」からである⁵⁰⁾。

具体的なマナーに関しては、熊倉が指摘しているように、中国、朝鮮や日本の間に様々な違いが存在するのは確かである。そして日本だけを例にとっても、同じ国の中でも地域・社会層・年齢・性によって、格差が見られる。共通点が多いとはいえ、作法を決定する中央機関はなく、礼法伝承を家職とする流派の間にも相違点が存在した。しかしこうした相違にもかかわらず、漢時代の『周礼』、『儀礼』、『礼記』などを下敷きにして、「礼」というものをめぐって中国、朝鮮、日本に共通する意識が広まり、それが礼儀作法を考える上で理論的な基盤となったといえるのではないだろうか。

『礼記』の冒頭には「礼」の役割が明白に述べられている。この概念は全ての人間的な営みに根拠を与え、人間同士の分け隔てを可能としている。

夫れ礼は親疎を定め、嫌疑を決し、同異を別ち、是非を明らかにする所以なり。礼は妄に人を説ばせず、辞を費さず。礼は節を踰えず、侵侮せず、好狎せず⁵¹⁾。

こうした「礼」は形式に止まることなく人間関係を支える道德の基礎として理解され、社会に秩序をもたらしている。

道德仁義も、礼に非ざれば成らず。(……) 君臣上下、父子兄弟も礼非ざれば定まらず⁵²⁾。

謙遜心と他人に対しての尊敬を人間に教えることをもって、「礼」は社会の安定を保証する。

人礼有れば則ち安く、礼無ければ則ち危し。故に曰く。礼は学ばざれば可からざるなり。夫れ礼は、自ら卑しくして而して人を尊ぶ。負販の者と雖も、必ず尊ぶ有るなり。而るを況んや富貴なるをや。富貴にして礼を好むを知れば、則ち驕らず淫せず。貧賤にして礼を好むを知れば、則ち志懾れず⁵³⁾。

「礼」は人間の感情を指導し⁵⁴⁾、人間同士の摩擦を阻止する。そのために「礼」は具体的なマ

ナーの形を帯びている。食礼も人間関係を支える重要な役割を担っている⁵⁶⁾。

『礼記』では到る所で食事についての言及が見られる。ある場合は喪中の食生活との関係で、またある場合は正式な饗宴との関連で書かれている。『礼記』の「曲礼」篇は、こうしたケースを核として、食礼の記述を展開する。その中には四つの根本要素が確認できるだろう。

1. 「曲礼」のルールは料理の給仕、正しい配分から始まる⁵⁶⁾。骨つきの肉は食べる人の左に、肉の切り身は右に、主食である「飯」は左に置かれる云々⁵⁷⁾。細かく指定されている配置は既にフォーマルな枠として働き、これから展開する共食に秩序をあたえるものとして解釈できるであろう⁵⁸⁾。

2. この秩序をさらに強化し、社会的な上下関係を意識させるために、参加者に各々の地位に相応しい態度が求められる。主人より身分の低い客が「飯」を取って立ち、客の席を辞退しようとするが、主人が客に挨拶し、客はまた座る⁵⁹⁾。あるいは目上の主人に料理を進められた時、身分の低い客はそれを拝してから食べる⁶⁰⁾。このように食事の間、社会関係が調整され自分の地位に適う態度をもって、社会関係が身体や対外意識に刻み込まれ、いわば肉体や精神の規律化が進められる。

3. 対他関係においては上下関係だけではなく、相互の尊敬意識を養うためにもいくつかの規則が存在する。作法は、共食の参加者に互いに敬意を払う態度や配慮の念を求めている。客は主人が食べ終わるのを待って、最後に肉汁であろう「漿」を飲んで口をすすぐ⁶¹⁾。「醢」(肉の煮込み)を噛まずに飲み込んだり、自分で味加減をしたりしてはいけない。主人はこれから自分が出した料理に不満のある態度として受け止め、調理方法や味つけを謝らなければならないからである。主人をこうした羽目に陥らせないのが客としての「礼」である⁶²⁾。ここではもっと違う味を好む情動の抑制や社会的な交流に必要な精神の訓練が目指されていると言っているであろう。

4. 食べる動作を規制するルールも欠けてはいない。それは二通りに分類できる。一つは技術に関連する規則である。野菜の入っている肉の煮込みは箸で食べるもので、野菜の入っていない場合には箸を使わない⁶³⁾。黍の「飯」を箸で取らない云々⁶⁴⁾。もう一つは恥ずかしい、あるいは他人に不快感を与えられる態度の禁止である。一つの皿から共に食べる時は、自分だけが食ってはいけない。舌打ちして食べ、骨を噛り、食べさしのものを皿にもどし、歯をせせるような食べ方は許されない⁶⁵⁾。こうした規則の理由は挙げられていないが、自然な情動の抑制と肉体的な振る舞いの制御をここでも確認できるだろう。

「曲礼」に記されている規範は正式な饗宴に適用されるものであったが、日常生活やプライベートな場面にも有効性を持っていたのであろうか。文面からは、正式な饗宴のみを想定しているようである。『礼記』の簡潔な記述だけでは、現実社会での自己抑制もしくは規範の内面化の進み具合は判明しない。しかし、少なくとも次のような結論は許されるであろう。

ヨーロッパとの関連で指摘されてきた作法の根本要素、つまり「他人の目」に対しての配慮、社会関係の規範化や人間交流の儀式化、そのための情動制御や肉体の態などは、すでに古代中国の古典において表現されていた。そして、それらの要素以上に、『礼記』には他人（天子に仕える諸侯やその臣下）への敬意やそれに基づく配慮という要求を窺い知ることができる。

江戸時代の料理や食べ方は古代中国のそれとは違う。「曲礼」の食礼が江戸時代の作法に（具体的なルールという形で）影響を与えなかったことは熊倉の指摘した通りで、日本人が書いた作法集に含まれている『礼記』からの引用文は教養の誇示や文飾に過ぎないのかもしれない。先程挙げた『会席料理 細工包丁』に書かれた「八政猶食を首とす」という句をその例としてみることができるであろう。その典拠は『礼記』の「王制」篇⁶⁶⁾で、確かに教養の誇示あるいは文飾の面は否めない。しかし細かな作法はともかく、「曲礼」が示している「礼」の位置づけや根本要素と江戸時代の礼儀作法とは無縁ではないと思われる。

2.3 新型：典型としての「食礼口訣」

貝原益軒（1630-1714）の『三礼口訣』は1699年（元禄12年）の作品で、三つの独立している部分、「書礼口訣」・「食礼口訣」・「茶礼口訣」から成る。分析の第一段階では二番目の「食礼口訣」を取り上げてみたい。

2.3.1 設定

「食礼口訣」は64項目からなる、『益軒全集』の版で9ページしかない短い文献である。構造的には著者の益軒が宴会の展開を順に追いながら、作法の重要項目を記述しているという印象が強いが、その一貫性は必ずしも守られていない。

益軒が描いている宴会は格式ばった冠婚葬祭等の儀礼料理ではないものの、プライベートな食事とは違い⁶⁷⁾、フォーマルな性格を持っている客のもてなしであり、江戸中期までに成立した本膳料理の形を取っている⁶⁸⁾。その意味で「食礼口訣」は一般武士の社会、あるいはそれを基準とする裕福な庶民層、つまり益軒の読者層となりうる人々の事情を反映している。登場人物はもてなしを受ける客としての「上客」（あるいは「主客」）や（複数の）「相伴」であり、そしてもてなしをする「亭主」である。多様性を持った様々な機会に応用するために、客としては、「亭主」の主君にあたる「主人」をはじめ、「貴人」、「同輩」、「下輩」、そして「老人」も想定されている。

2.3.2 構造

記述の方法として、益軒は最初に時間的な順序による描写を用いている。§1から§20までは「本膳」・「二の膳」・「三の膳」からなる本格的な食事の様々な側面を取り上げている。§

21 は酌や飲酒がテーマで、類似性の故に § 22 で湯を飲むことが述べられている。しかし、宴会の段階からみた順序の一貫性はここから崩れていく。

§ 23・§ 31 には色々な要素が混じりあい、五つの項目 (§ 23, 25-27, 31) は本格的な食事に関わるもので、一項目は飲酒 (§ 24)、二項目は飲湯 (§ 28-29) をあつかう。次に食事作法の基本的な振る舞いを規定するマナーが 10 項目にわたって述べられるが (§ 32-41)、前の項目とうまく連携していない⁶⁹⁾。その後も関連する項目が見られるが、一貫した記述はまたもや中断され、§ 42-48 は喫茶とその時に食べる茶菓子関連の項目で占められる⁷⁰⁾。

残りの 16 項目には再びいくつかの要素が入り交じり、一つの支配的なテーマはない。前の § 48 と § 49 の間に連続性は存在しない。§ 49-51 は座る姿勢を取り上げており、これは上の § 32-41 の基本作法の続きといていい。最後の § 60-64 も同様に基本的な食事作法を紹介している。間に挟まれている項目中、§ 52-57 は飲酒に関係し、その直前の項目やそれに続く § 58-59 の菓子に触れる項目とは連携しない。しかし、§ 58-59 は羞恥心に関わる内容という点で最後の 5 項目と繋がりを持っている。

全体としてみると、益軒は本格的な料理、飲酒や飲湯または喫茶、そして基本的な作法という五つのテーマを取り入れ、部分的には一貫性を目指している。しかし、場合によって脇道に入ったり、連続性を無視してテーマを切り替えたりしている。

2.3.3 内容分類

「食礼口訣」の内容は大きく二つの規範グループに分類することができる。一つは「技術上の指示」、もう一つは「交際上の指示」と呼びうる。

2.3.3.1 技術上の指示

技術上の指示をさらに分類すると、価値観が含まれていないルールと、何らかの価値判断が含まれているルールの区別ができる。前者は一般的な指示、もしくは食事行為に儀式性を与える指示からなる。これらを他の指示と明確に分けることは必ずしも容易ではなく、また一つの項目の中にいくつかの違う性質の指示が含まれているものもあるが、64 項目の内、56 項目が技術上の指示と関連しており、その多数 (36 項目) が食べる動作に儀式的な性格を帯びさせている。

(a) 動作を儀式化させる例としては、箸を取り上げ、食碗の蓋を開き、料理を決まった順番で食すること、つまり一種の連鎖をなす動作が挙げられる。

先箸を取ば、しばらくさかさまに取り、右の手の無名指と小指との中にはさみ、大指食指中指の三指を以て、飯碗のふたを取て、左の手に移し、また羹碗しるのふたを取て、飯碗のふ

礼は飲食に始まる（キンスキー）

たの上にかさねて、右の傍にをくべし。其外^{きい}釘碗のふたあらば、左の手にてひらくべし。
（……）（§ 3）

先飯碗を左の手にてあげて、箸を順に取りなをし、一箸二箸飯を喰て下にをき、左の手にて又羹碗をあげて、羹の実を喰。又飯を喰、羹を吸、実を喰て、（……）本膳の釘を喰ふべし。本膳の釘二つあらば、左の方にある釘より喰ふべし。若香物左にあらば、右の釘より喰ふべし。本膳の釘をくはざるさきには、他の釘を喰ふべからず。（§ 4）

飯、羹、釘、飯、羹、釘と次第して、幾度も喰ふべし。飯より釘に移るはあしし。釘より釘に移り、羹より釘にうつるも、みなあしし。本汁より二の汁にうつるもあしし。（§ 5）

次の項目は「本膳」と「二の膳」や「三の膳」の関係を明らかにしている。

二の膳、三の膳の時は、先本膳の飯、^{しるさい}羹釘を二三度も喰畢て後、本膳の飯を喰、二の羹を吸、および二膳の釘を喰て、本膳の飯に帰るべし。二の膳も又かくのごとし。（……）
（§ 6）

食す順番が決まっている以上、空間的な配置による規則も配慮されるべきである。

凡右の方にある物は、右の手にて取て、左の手にうつすべし。右にある物を、左の手にて取る事甚いやしめり。左に有物は、左の手にて取べし。（§ 8）

喫茶に関わる項目は、食事の会の儀式的な性格を的確に表している。

常の座敷にて濃茶を呑の法は、亭主持来る茶碗を上客うけとりいただき、席にをき、（……）相伴に茶色を見よといふ。相伴各にじりよりて、茶色を見る。上客相伴にのめと辞譲す。相伴をのをのあつく辞して、上客にゆずる。上客のいはく、互いに辞譲せば、茶ぬるくなるべし。まづ我より飲べしといひて、茶碗を取りあげ、三口餘も飲で、その跡をいただき、我飲口をゆびのはらを以てぬぐひ、我次の人に渡す。次の人うけ取、上客の飲たる飲口を、我かたになしていただき、のむ事前のごとし。（……）（§ 47）

食事行為に儀式性をもたせる指示と並んで、席上の一般的な要領を教える項目も見られる。その一つは座り方についての記述である。

凡長座しては、足しびるるものなれば、折々左右の将指をうごかすべし。(§ 50)

凡俗にいふ、かしこまるとは、足の両の将指をかさねて、(……)両の^{あなうら}蹠を臀につけ、左右の膝のあいだよきほど開き、両手を膝の上に置をいふなり。○長座の時は、臀を右の^{あなうら}蹠によせて、左の足をくつろげて、将指をうごかし、また臀を左の^{あなうら}蹠によせて、右の足をくつろげて、将指をうごかせば、終日坐すといへども、足しびれざるものなり。
(§ 51)

他にも次のような規定が述べられている。

飯、^{しろ}羹の外再進なかるべし。(§ 16)

飯ふたにつかば、箸にてとり、飯椀に入るべし。(§ 40)

技術上の指示は、多かれ少なかれ食事の展開を儀式的に構成し、身体の動きを固定した枠にはめ込む。それゆえ、参加者の身体に巧みな手さばきが要求される。正確な食の動作を自然に披露できるようになるために、参加者は上の指示をマスターし、身体の動きをそれらに基づいて訓練しなければならない。ただし、技術上の指示についての理論は「食礼口訣」には書かれておらず、ほとんどの場合、指示の意味や目的もテーマにされていない。説明があったとしても、それは上に引用した項目から明瞭になるように、ある間違っただけの行動を悪い態度、または卑しい態度として排除する程度のものに過ぎない。

(b) 価値観が含まれている技術上の指示として、特に不快感や羞恥心を呼びおこす動作を禁止する規則が挙げられる(19項目)。文面上では、羞恥心を表す言葉は必ずしも用いられていないものの、内容から見れば恥をかく動作として意識されていたことが容易に推測できる⁷¹⁾。その場合には、羞恥心を間接的に表現する「いやし」、「非礼」などの形容詞が使われている。禁止の対象となる動作は二通りある。一つは身体の振る舞いや動きと関わるもの、もう一つは箸など食事道具や食順、食の技術に絡むものである。

身体表現を規制する項目として、次のくだけは典型的な例と言える。

飯は大口に食ふ事なかれ。^{しろ}羹には口音高く長くすることなかれ。凡舌うちして食ふ事なかれ。(§ 33)

慎ましく体の動きを抑制する態度がここでは奨励されている。

凡腕の内より、外を見るべからず。又よそ見して、物をはさむべからず。口をさし出して、物をくふべからず。はしにて、口によせてくふべし。（§ 35）

楽に座るために足をくずす場合には、足先が覗かないように袴で包むべきで（§ 49）、腰を屈めて食べること、あるいは「食を口にふくめて、ものいふ」ことも禁止の対象となっている（§ 63）⁷²⁾。

上記の規則が五感、特に視覚・聴覚・嗅覚を侵し、恥を引き起こす身体の振る舞いとして懸念されていると考えても、支障はないであろう⁷³⁾。

身体的な表出とは直接関係のない、しかも社会的に規制されている行為として、箸のタブーを挙げなければならない。益軒は「箸の禁戒」の中で「甚禁ずべし」五つの箸の使い方を並べている（§ 36）⁷⁴⁾。同じ文脈において、現代風にいえば、ごちない行為、気兼ねのないと思われる動作も禁止される。箸で挟みにくいものは食べないほうが良いとされ（§ 63）、「腕の底にある物を、えらび出して、食ふ事」に対する警告も見られる（§ 10）。

それ以外に益軒は明確な羞恥心を伴わないいくつかの技術上の規則に準じる禁止を挙げている（7項目）。例えば、飯に汁をかけてから、決して「汁の実をくふべからず」（§ 17）。あるいは「湯」とともに出される「香物」を「湯」に入れて食べることはいけないとされている（§ 30）。茶漬けのように「粥」に「羹」^{じょう}をかけることも許されていない（§ 64）。

2.3.3.2 交際上の指示

益軒が記述している技術上の指示においては、宴会に参加している全てのメンバーの行為が等しなみに規定されているといえる。そのため、この類の作法を便宜的に横方向に拘束力を持つものとして理解したいと思う。それに対して、人間関係を秩序づける交際上の指示は縦方向に拘束力を発揮しているといっていであろう。しかし交際上の指示の中でもまた、上下関係に関わる規範と互換的なニュアンスを持っている規則を区別する必要がある。参加者の社会的な地位にふさわしい行動を求めるルールは前者である。後者はむしろ相互尊重や思いやり、あるいは他者への配慮に重点を置く。上下関係に相応しい態度が唱えられているのが16項目であるのに対し、相互尊重は9項目、思いやりは5項目であるという実態からは、比重がやや上下関係に置かれていることが窺える⁷⁵⁾。いずれにしても、これら三種の原理には価値観が含まれているわけである。

（a）「食礼口訣」の冒頭に席次の項目が掲げられていることは、宴会（正餐）が社会的な上下関係に左右されることを物語っている。この項目は明確な上下意識に基づいている。

食盤（俗に膳といふ。）を出す前、座配の事、各まづ左右に一礼して後、位の高下を以て序^{ついで}

べし。上客ならば、たとひ相伴より位ひきくとも、座上につかしむべし。○凡座につくには、位の高下を以て、各みづから序をなすべし。辞譲に及ぶべからず。或親戚の会には、年の長幼を以てついでとす。(……)(§ 1)

ここで明らかなように、社会的な地位(または年功序列)が食事の会の展開あるいはそこにおける人間関係を秩序づけている⁷⁶⁾。食事中に亭主あるいは他の客から料理を渡してもらう場面が「食礼口訣」の何ヶ所かに登場してくるが、いずれの場合も、渡す人の身分によって受け取る側の態度が異なる。亭主が副食の^{きい}釘を給仕している場合、先ず客が「^{かき}盞」を出し、それに受けるといふ規則がある。亭主が釘を取り分けている間に受け取り手は箸を取り直し、膝の上に置いて、待つべきである。そして、「亭主さい(釘)をつぎて授ば、箸を膳にをきて、右の手に受取」るべきである (§ 11)。

貴人釘を引には、始よりはしを膳にをき、碗を出し、両手をつきて待つべし。あたへ給ふ時、両手にてうけとり、いただくべし。(§ 11)

しかし、「釘」を取り分けている人が自分の主人である場合には、受け取る態度は更に違ってくる。「主人はかさを手にとらず、すぐに出したる其かさに、さいを引給ふなり」 (§ 11)。

酒を飲む時にも、あるいは酒の添え物として出る肴を食す時にも、相手の身分によって違う振る舞いが促されている。

貴人の前にては、盃を右の手に取、左の手を添て飲べし。同輩には、左の手に取て飲べし。(§ 21)

貴人より給はる肴をいただく事。左右の手をかさね、右手を上とし、両手のひちをつきて、慎でいただくべし。下輩より肴をとるには、右手を出し、左手をひちのあたりに添、そといただくべし。(§ 53)

主人が回した酒を飲むにあたって (§ 56-7)、敬意を表す態度が要求されている。

(b) 身分相応の振る舞いと平行して、宴会の参加者はお互いに尊重の心を表すべきである。特に、亭主と客の間でそれが大事とされている。

饗応のうち、初中後、三次の礼辞あるべし。初には、料理甚さかんなるよしをいひ、中には、料理丁寧なるよしをいひ、後には、全く諸事念入たるよしをいふべし。此外遠来名産

の物よくよく心をつけて謝すべし。（§ 41）

相互の尊重を表現する合図として解釈できる礼をすることも様々な場面で確認することができる。「座配」の時、参加者が自分の地位に相当する座につく前には、「各まづ左右に礼」すべきである（§ 1）。亭主が客に膳などを渡す時にも、「互に一礼す」るのも正しい振る舞いである（§ 2, 11）。同様に、上客が「飯を受る時は、相伴に礼讓してう」けるべきであり、「相伴も又左右に礼讓して受べし」（§ 13）なのである⁷⁷⁾。

（c）「食礼口訣」は相手の立場を配慮する精神を重んじている。次の項目はそれを端的に示している。

食膳をよび茶菓子おはらば、上客より起て、盥をつかふべし。（……）手水終らば、各本座につくべし。此時濃茶を出すべし。数寄屋の礼には、主客互に脇ざしを取る。世俗あやまって、書院におゐても、茶の時は主客脇ざしをとる。これらの類前に云ごとく、茶礼にならひてあやまることおほし。書院におゐては、かならず脇指をとるべからず。若亭主此礼を知らず、脇ざしをとりて、茶を持出ば、客も又脇ざしをとるべし。是あるじに対しての辞儀也。（§ 46）

亭主の努力がそれなりに報いられたということを亭主に感じさせるために、客は「飯」と「羹^{しる}」を残すことなく食べつくすように促されている。

凡、飯に汁をかくる事、飯羹をくひつくして、あるじの本意を達せんが為也。故亭主は、飯に汁をかけざるもくるしからず。（§ 20）

こうした配慮が亭主あるいは他の客に対してだけでなく、例えば給仕をする人に対しても期待されている。

汁の再進かへに来る通ひの者を、またせて汁をすふべからず。（§ 15）

場合によっては、上下意識、相互尊重、思いやりの三原理が全て作用している。

常の座敷にて濃茶を呑の法は、亭主持来る茶碗を、上客うけとりいただき、席にをき、（……）相伴に茶色を見よといふ。相伴各にじりよりて、茶色を見る。上客相伴にのめと辞讓す。相伴をのをのあつく辞して、上客にゆづる。上客のいはく、互に辞讓せば、茶ぬ

るくなるべし。まづ我より飲べしといひて、茶碗を取あげ、三口余も飲て、その跡をいただき、我飲口をゆびのはらを以てぬぐひ、我次の人に渡す。(……) (§ 47)

ここでは明白に、先ず相伴に対する上客の思いやりを確認できる。他の人に新しく給仕された茶の色を鑑賞し、自分より先に飲むことを勧めるのがそれである。互いに謙遜しあいながら、茶が冷めないうちに、先ず自分から飲むことにするもの、せっかく美味しい茶を出した亭主に對しての思いやりを表している。さらに、上客が相伴に、そして相伴が上客に飲む順番を譲ろうとするやり取りは礼儀の精神に適い、互いの立場に對しての尊重を示す。しかし最終的には、饗食における上下関係通りに上客が最初に茶を喫することとする。これは交際上の指示における上下関係を強調する規範の量的な比重と呼応している⁷⁸⁾。

2.3.4 まとめ

益軒が述べている作法は食事という行為に秩序を与え、精神や身体の両方を含む人間の振る舞い、あるいは人間同士の付き合いを横方向にも縦方向にも規定している。一方で、食事用の道具（器物、箸など）や料理の正しい食方（順番や食の行為の美的感覚など）は身体に對しての調教という形の働きかけを必要とする（横方向）。他方では、自分の身分相應に他の参加者と付き合うためにも、身体は慎みや敬意を表す姿勢と態度（お辞儀など）を覚えなければならない（縦方向）。精神も同様である。技術的な規則に適応するためには、食事と関係する感情や欲望（食欲、好き嫌いなど）をコントロールする精神的な躰が欠かせないものとされている（横方向）。そして他の参加者との円滑な付き合いは適切な上下関係の認識、敬意や思いやりを基盤としている（縦方向）⁷⁹⁾。

「食礼口訣」では、比重の点から言えば、交際上の指示より技術上の指示に重点が置かれているとみてよい（31項目対56項目）。その意味では、益軒が先ず個人的な態度に強い関心を持っていたといえる。但し、比重がそうなっているからといって、益軒が必ずしも交際上の問題を二次的な問題としたわけではない。

彼の見解、つまり技術面と交際面に重点を置くことがどこまで江戸時代の作法文献を代表するのであろうか。益軒が「食礼口訣」でしたように個人の食の技術も、社会関係の相互性あるいは上下性も統合的に叙述することは、以前の礼儀作法関係の文献（有職故実）に見当たらない性質を持っている。食の技術、上下関係を配慮に入れる規則が、故実系の資料に欠けているわけではない。しかし、テキスト全体の中の比重・叙述の統合性は「食礼口訣」のそれとは全く異なっている。この違いに旧型と新型の断絶を見ることができる。分析の第二段階で対照的な例として検討する二つの古いタイプの文献はそれを端的に物語っている。

2. 4 旧型：武家故実の代表作

2. 4. 1 『小笠原大諸礼集』

樋口元巳は『三礼口訣』を「通礼」の代表と呼んでおり、「通礼」をより詳しい「武家礼法」や「女性礼法」と区別し、「普通人の礼法一般」として理解している⁸⁰⁾。それに比べて小笠原流の『大諸礼集』⁸¹⁾は故実の伝統を引く「武家礼法」の集合である。この礼集は17巻17冊からなり、江戸時代に成立したと推測される。『国書総目録』には「無刊記」とされているが、樋口元巳は寛延二年版（1749）の存在を指摘している⁸²⁾。しかし、『大諸礼集』に含まれている文献は江戸時代初期、あるいはそれ以前のもので、樋口の分析によれば四つの「群」からなる。その内二つは小笠原家本来の伝書により、一つは天正24年（1592）、残り一つは元和9年（1623）の奥書を持っている。後の二つの「群」には伊勢家の伝承が取り込まれており、天正年間（1573-92）に成立した⁸³⁾。食事作法と関係しているのは、第5冊「酌之次第」、第6冊「通の次第同喰様」⁸⁴⁾、「膳部之次第」を含む第11冊、そして一部食事作法にも言及する第12冊「万秘伝」である。

以下、とくに第6冊「通の次第同喰様」⁸⁵⁾に注目して、分析していきたい。「食礼口訣」と同様の分析軸に従いながら、「武家礼法」は樋口が指摘したようにただ『三礼口訣』より詳しいというのではなく、益軒の作品と異質のもので、違う趣旨を持っている類型に属することが明白になるであろう。

2. 4. 1. 1 設 定

武家の世界、特に将軍の居館における生活を彩る故実は、弓馬の故実を始め、軍礼（出陣作法など）、陪膳作法、放鷹の故実まで、幅広く武家のしきたりを規定している。「通の次第同喰様」はその典型的な例であろう。樋口の言葉を借りれば、この巻は「各種の食物素材に従っての喰い様・器物の扱い方等の食事作法」を記している⁸⁶⁾。総括的に言えば、江戸時代の初めまで、武家のフォーマルな饗宴は式正料理の形をとっていた。儀式的な部分とくつろいだ穩座からなる。初めの宴座は儀式として作法に従い、三献（式三献）からなる。その後続く四献以後の穩座は様々な余興もあり無礼講となる。その際の料理は最も正式な場合、本膳七品、二の膳五品、三の膳三品という七五三膳献立をとる。

2. 4. 1. 2 構 造

「通の次第同喰様」はこうした大饗の世界を反映しているが、「食礼口訣」に比べれば、全88項目の関連性がさらに薄く、宴の展開は不明瞭である。

内容的には冒頭の17項目は繋がっているが、残りの項目を貫く糸は確認できない。その最

初の10項目は配膳のいくつかの側面を取り上げている。続く8項目は食の手順を述べる。しかし、それは饗宴の展開を追っているわけではなく、何種類かの料理に関して、その口にする手順を説くだけである。それらの料理が取り上げられるのも、饗宴の中で出る順番と関係がないように思われる。§ 11から§ 13までは湯づけについて言及しており、湯づけを食べる時、「さい」は「めし」と「こうのもの」の後に食すべきであるということなどを教えている。§ 14のテーマは「常のめし」で、「めし」、「大汁」、「めし」、「さい」という順序を求めている。この項目は本膳と関係していると思われ、道理からいえば、やはり湯づけより先に取り上げるべきであろう。§ 15は「汁」、§ 16は「こうのもの」、§ 17は「さい」の食し方を語る。ただ、§ 17には箸のタブーも含まれる。

続きの70余項目は、場合によっては、一貫したテーマを追う項目が続いている⁸⁷⁾。しかしその一方で、「盃」(§ 18)、「すえ替のはし」(§ 19)、「かまぼこの喰い様」(§ 20)、「ひや汁」(§ 21)といったように、内容的にも論理的にも厳格な連続性を持っていない項目が多いのも事実である。

「通の次第同喰様」は様々な料理の紹介とその食し方に重点を置き、それを個別的に取り扱っている。取り上げられる料理の繋がりが明瞭でないゆえ、饗宴の展開が読みとれず、一つの一貫した出来事である食事の構造がここでは示されていない。

2.4.1.3 内容分類

「食礼口訣」と同様の分類概念を用いて内容を分析すると、動作に儀式性を与える技術上の指示はほとんどの項目に含まれており、恥をかくことになる特定の動作を禁止する項目10個が確認できる。また、身分あるいは年齢に応じて違う振る舞いをすべきことが15項目にわたって勧められている。それ以外の分類概念はわずかしかな挙げられない。

「通の次第同喰様」に出てくる料理の数は「食礼口訣」より多く、各々の食物の食べ方に言及している。膳における器物の配置、それを取り上げる順序や食し方が詳細に規定されており、また「通の次第同喰様」が想定している饗宴の儀式性は「食礼口訣」のそれに匹敵するか、あるいはそれにまさっているであろう。参加者の身分を配慮に入れたり、恥を避けるように注意したりすることを促す点とあわせて考えれば、この文献の中にも充分に参加者の身体の動きや精神の在り方を規定する指向が確認できる。

しかし、それと同時に饗宴の設備に関心が強く、武家故実の概説書としての性格を持ちあわせている。食方の紹介とともに、料理の仕方(§ 39)、食物の色彩の持っている象徴性(§ 75・§ 80)などの細かい情報も混じっており、記述の一貫性は頻繁に失われる。この点でこの書物は純粋な作法のマニュアルたる「食礼口訣」と性格が違い、読者に対して行為を規定するという目的の執拗さは感じられない。この印象が次に述べるもう一つの特徴と関連している。

それは、いくつかの動作の禁止が何ヵ所かに見られるものの、「食礼口訣」のように食の動作の身体的な側面、不快感や羞恥心をもたらしうる身体の出出を規制する試みがほとんどなされていないということである。例えば羞恥心と結びついている箸の使い方に関しては、「さい」の食べ方を取り上げる項目に、「うつりばしとて喰い候事大きにきらいなり」（§ 17）と言及されているのみである。もう一ヵ所では、

少しすみかくる様に、右のひざをひらきて、左の足をさきへなるように、はかまにて足をふみくるみ、なおり候なり。あしを出し候えば慮外なり（§ 41）

という既に「食礼口訣」で羞恥心との関係で取り上げられた注意点が見られる。それ以外には恥ずかしい態度はほとんど警告されていない。

では、重点になる技術上の情報はどうかであろうか。「食礼口訣」より多くの食物が登場しているとはいえ、それらの食べ方の説明はより詳しいとは言えない。肝心な食順について、「通の次第同喰様」の下りをみてみよう。

常のめしをくうべき事。先ずめしをとりあげ、少しずつそと二はし、三はしすくいて喰う。さて先ず大汁をすいてよきなり。さてめしを二度ばかり喰い、その後さいを喰いはじむるなり。この時もしょうじんまたはあえまぜよりくうなり。（§ 14）

「さい」に関しては違いがあるものの、ここに含まれている情報は既に「食礼口訣」の§ 4に全部見られるものである。それだけではなく、益軒の記述の方がより丁寧で詳しいのである。先ずは左右いずれの手で飯碗を上げ、いつ箸を上げればいいのかという情報が、「通の次第同喰様」には見当たらない。また、益軒だけが飯を食してから碗を下に置いておくようにと丁寧に教えてくれる。汁の飲み方についても同様のことがいえる。概していうならば、「食礼口訣」の方が身体の動きを詳細に規定しており、自発的な行為の可能性を最小限に抑えているようである。「通の次第同喰様」の中で振る舞いをもっと細かく規定せず、とくに、身体の出出として恥ずかしいと思われうる態度を規制の対象にしなかったという事実は何を意味しているのだろうか。

2.4.1.4 特 色

上記の問いへの答えとして、まず考えられるのは、「通の次第同喰様」の著者が単に詳しく書かなかただけで、それ以上の深い理由はないということであろう⁸⁸⁾。それぞれの礼儀作法書のジャンル、あるいは一つのジャンルにおいて、作法集の著者はどこに重点を置き、どこま

で作法の指示を詳述するか、それについての一定の基準が存在しない以上、答えとしてはそれで十分かもしれない。

しかし、この説明に満足できなければ、憶測の域に踏み込む以外にないであろう。あえてそうすれば、二通りの解釈が考えられる。一つは、エリアス的な解釈である。すなわち、「通の次第同喰様」が書かれた段階では、文明化は益軒が生きていた時代ほど進んでおらず、共同飲食において求められている態度はある程度までの儀式性を帯びてはいたものの、後の時代ほど精神、あるいは身体の全ての表出やそれと関係する欲望などを抑制する必要がまだ感じられていなかったこととなる。二つめの解釈はその逆の立場をとる。つまり、「通の次第同喰様」が対象とする社会の上層部の人々の文明化は既に進んでおり、益軒が自分の読者に促しているような振る舞いはもはや常識に属していたというものである。

『大諸礼集』に含まれている文献の成立年代という点から考えると、第一の推測は十分な可能性を帯びている。しかし、『大諸礼集』自体は江戸時代に刊行されており、その事実はこの時においてもその内容が小笠原流をしかるべく示すものとして意識されていたことを意味している。そうであれば、その1749年というひとつの刊行年代からいえば、室町後期、あるいは江戸初期に編まれたであろう『小笠原大諸礼集』と刊行年代の実体の間にそれほどの時代差は感じられなかったように見える。それが正しければ、文明化の前進を前提とする第一の推測と矛盾が生じる。室町末期・江戸初期と江戸中期の間に食事作法や作法に対しての意識がどのように発展していったかという質問に答えるために、「通の次第同喰様」以外の文献を幅広く分析する必要がある。そして第二の推測の正誤を決めるためにも、同様の作業は欠かせないものである。しかし、この作業はこの小論の枠を超えている。ただ、こうした問題点を念頭におき、「通の次第同喰様」が持つ別の側面に留意したいと思う。そしてそれは身分差の反映である。

「通の次第同喰様」は、読者層となる社会的なグループを明確にしていない。その記述には一般的な相手が挙げられていないが、特殊なケースにおいては様々な社会層のメンバーが登場し、その身分によって、一般的な作法と異なる振る舞いが述べられている。その反面、特定の身分が挙げられていない場合には、規則は身分を問わず、全ての饗宴に参加する人々に当てはまる、と推測しても差し支えないであろう。特殊なケースとして登場し、作法の多様化を必要とする社会層は先ず「貴人」(§ 7, 8, 20, 23)と暗示的にそうでない人々、そして「若き者」, 「若き人」(§ 28, 32, 33)と「年より」(§ 28, 32), 「俗人」と「出家」(§ 42), あるいは「公家」・「公方様」・「武家」・「末々の衆」・「末々の人」(§ 62)である。

具体的な身分が挙げられている場合には、相手に対してその身分相応の気配りや敬意が求められている。

膳をすゆる時は、貴人兩人御座あらば、おなじほどにもちて出で見合せ、貴人の御前へ行

礼は飲食に始まる（キンスキー）

き、左のひざを付き、右のひざを付き様に膳を置き、左の手を右にてかさをとり、さて少し膳をおし入るるしるしをして、少ししさり、貴人の方をうしろにせぬように、ひらきて立ちかえるべし。（§ 7）

同様に、膳を片づける時にはまた、「貴人をうしろにせぬように」気をつけなければならない（§ 8）。食べる時には、「貴人」に背を向ける無礼がないように注意力が必要とされている。

かまばこの喰い様。貴人の御前にては、取り上げてすきたる所をくうべし。すかぬ所をばくわずして、そのままおくべし。（§ 20）

饗宴に参加する人々の身分とそれによる態度の相違を一番明確に反映している項目は、§ 62 である。

膳をあげ候事。公家方には末よりあげ取り候。さも候か。公方様の御膳は末よりあがり候いて、又、武家は本膳よりあげ、末々の衆は、貴人の前にて、二、三膳の汁・菜を本膳取りすえ候いて、その上に折敷を重ねて、一度にあげ候。（……）また、貴人は膳をも重ねず手をもそえられず候。又、末々の人は膳をかさねて我と持ちて立ちたるが能きなり。（……）

『大諸礼集』の十一巻「膳部の次第」を参考にすれば、饗宴に用いられる調度の上で、身分の上下によって参加者が区別されることが明らかになる。「七五三」の時に、膳の形が違い、「貴人は四方、平人は三方という事」になる。（§ 5, 52）膳の数もまた違うのである。

（将軍の）御成の時、膳七つ目までの時は、御前へばかり七つめ出るなり。御相伴衆へは五つめまでなり。又、五つめの時は、三つめまでなり。心得べし。（§ 25）

違う身分の人物が登場する項目は、いずれも饗宴の形式（道具の種類、給仕の仕方など）にだけ関わっており、具体的な食べ方に言及していない⁸⁹⁾。しかし、食べ方に関してもやはり相違があったようである。§ 22 は点心料理の食べ方を説明している。

点じんの上の添ざかなをば、汁などをばすわずして、手に持ち上げてくうなり。はしをば本膳におくなり。但し、おさなき人などは、くうよしをしてくわず候いても能きなり。さりながら、時宜によるべし。膳をあぐるときは、添物をも本膳におきて、一度にあげてよ

し。但し人によるべし。

§ 50 のテーマは鳥肉の食べ方である。

同じくはしすわりたる時は、前のごとく手をつきほうびして、はしを取り、すぐに持ちて、さてかなかけを取りあげ、左に持ちて、はし持ちながら手にてくうべし。はしにてくう事ゆめゆめ有るべからず。同じく又、人によりはしとらずにかなかけを取り上げ、前のごとくいただき、手にてくうなり。何れも上中下の心得有るべし。

他にも「人による」という表現が6ヵ所 (§ 21, 49, 55, 59, 65, 81)に見られる。§ 50 が示唆しているように、「上中下」、つまり社会的な地位によって、礼儀に適う態度が変化するが、どのような身分の人にどのような振る舞いが認められているかということは、明確にされていない。鳥肉を食べる時に、箸で食べることは決して許されていないものの、手で食べても箸は手から離すべきでない。ところが、ある種の人には、箸を持たずに手で食べる仕方が許されている。それはどのような人であろうか。その判断を下すことはできないが、次のくだりが、手がかりを提供してくれるかもしれない。

菓子出す事。たとえば相伴申すほどの人へは何れへもだすなり。さりながら賞翫へは足付のふちだか、各へは足つけずにふちだかなり。(……)さて見合せ楊枝をとり、扇をかざしつかうべし。同じくようじを折りてつかいたるがよきなり。貴人などへは心にまかすべし⁹⁰⁾。(§ 23)

扇をかざして使うか、それとも楊枝を折って使うか、「貴人」には、ある程度まで自由な反応が許されているようである。こうした意味において、一つの行動パターン・詳細な規則によって規定されていない恣意性が、「貴人」には保証されているようである。「人による」と書かれている他の箇所にも、この例から推測するならば、身分の高い人には二者択一の余地、例えば箸を持たずに食べるような、より楽な振る舞いが許されていた、と言えよう。「通の次第同喰様」の著者は「貴人」より以下の「末々の衆」あるいは「平人」の振る舞いをより厳しく規定しており、それに対して「貴人」は礼儀をわきまえているから自発的に正しく行動するということを前提に、彼らの振る舞いを一本道のように規定する必要がないと感じていたかもしれない⁹¹⁾。

あるいは、「貴人」には将軍や家格の高い武家が含まれているので、「通の次第同喰様」の著者が相手の身分に敬意を払って、敢えてその人々の振る舞いを徹底した規定の対象に加えな

かったのかもしれない。

それでは身分が高いほど、ある許容範囲以内で礼儀の規準に束縛されていない自由な振る舞いが当然だと思われていたのであろうか。この問題については、他の文献を十分に分析せずに、文明過程のような歴史的段階モデルへ還元するのは危険だと思われる。ここで確実に言えることは、以下のことだけである。「食礼口訣」の場面設定より「通の次第同喰様」の方が様々な「人」や「時宜」を想定している。そのため、一定の規定だけで全ての場面に対応することよりも、少なくとも「貴人」など特定な人々の多様な反応をも計算に入れていると言うことができよう。

このことは長い伝統を持っており、従って様々な礼儀作法の影響が働いている武家の居館文化の現われとして理解すべきかもしれない。そして、饗宴の物質的な側面、特に料理の種類に重点を置くこと自体が、「食礼口訣」のように宴会の参加者の身体的な面に目を向けさせなかった、という推測が立てられるであろう。あるいはその必要が感じられなかったのである。では、それは武家故実の書の一般的な性格であろうか、それとも『大諸礼集』の特徴であろうか。この質問に答えるために、次に伊勢貞丈の『貞丈雑記』を参考にしたいと思う。

2.4.2 『貞丈雑記』

伊勢貞丈（1717-1784）の『貞丈雑記』は宝暦12年（1763）と天明4年（1784）の間に書き留められた雑録で、天保14年（1843）に刊行された、武家の故実の考証を主な内容とする著作である。第6巻「飲食の部」はその性格をよく表している⁹²⁾。250項目からなるこの巻は様々な過去の故実書から得た知識を集成したものである。例えば、§80から§181までの項目は全部一つの文献からの引用である⁹³⁾。

2.4.2.1 構造

ほとんどの項目では、様々な料理の名前の由来や、時には料理の材料や作り方も説明しているが、食す方法自体についての言及は少ない。「通の次第同喰様」よりも、一つのまとまりを持つ饗宴との関係、あるいはその展開の中での位置づけが希薄な食物の単なる概説書であるといえる。項目の配列は、分類の原理を確認できないほど、相互の連鎖性を欠いている。

人間の振る舞いに形を与え、体の動きや表出を規定するのが礼儀作法書であると理解するならば、『貞丈雑記』の「飲食の部」は、ほとんどその範囲に入らないであろう。「食礼口訣」と「通の次第同喰様」に比べると、料理の食方や器物などの使用についての記述が少なく、食事行為の儀式化の程度も低い。食事作法と関係したフォーマルな側面を持っている項目は、10項目を数えるのみである⁹⁴⁾。

2.4.2.2 内容分類

この数少ない項目に関していえば、そこから受ける印象は概ね「食礼口訣」と「通の次第同喰様」と同様であり、食の行為が儀式化の対象となっはいる⁹⁵⁾。しかし、「通の次第同喰様」が料理の正しい食し方に重点を置いているのに対し、「飲食の部」には、「食礼口訣」の分析にあたって用いた分析項目がもっとバランスよく現われる。食の行為を全般にわたって規定しようとしているのである。とくに、相手を不愉快にさせるような態度への戒め、あるいは禁止が強く押し出されている⁹⁶⁾。貞丈は『式御成の飾記』⁹⁷⁾を引用し説明を加えながら、恥を避けるため、あるいは相手に不快感を与えないための規則を記している。

飯を食うに見にくき事、『式御成の飾記』に「きらふべき箸の事。汁の汁（本膳の汁を吸いて直に二、三の膳の汁を吸うを云う）。さいにさい（さいを食いて直に外のさいを食うを云う）。膳ごし（膳のむこうにすえたる膳の物を取るとて、本膳を越えてとるなり）。箸なまり（一ツさいをいつまでもくいて、椀を持ちてはてしなくまけ、埒あかぬなり）。もろおこし（椀と箸とを一度に取るなり。二度に取るべきなり。飯のくいはじめの時の事なり。「もろ」とはもろ手なり）。まどい箸（さいをくうに、これとと思い定めずして、あれこれへはしをやりて、まどいうろたえてさいをくう事なり）。てうぶくの箸（食はてて箸をおくに、箸をさかさまにおくなり）。よこ箸（飯つぶ又さいなどの、箸にとり付きたるを箸を横にしてねぶり取るなり）。袖すりの箸（右の方にすえならべたるさい汁を取るには、箸を取りなおし箸先を上へなして持ちてさい汁を取る故、袂をすりて手をやるをいうなり）。箸は一寸しめす物也（箸を長くぬらさぬ様にするなり）」。（以上、貞丈注を加うるなり）。（§ 243）

箸のタブーに関しては、この記述が「食礼口訣」よりも詳しい。しかし、噛む行動、食事中の姿勢、音の出し方など、身体の出出に関しては、規定する項目は見当たらない⁹⁸⁾。

貞丈は、饗宴における人間関係と参加者が持つべき心構えを強調する⁹⁹⁾。身分差を意識してそれを態度に表すことを促すのである。注目に値するのは、§ 205 の中に見られる次の忠告である。

所詮、主人貴人の志をやぶらざるを肝要とするなり。これ礼なり。

例えば、「主人」あるいは「貴人」が自分に「御肴の魚物」を下さる場合には、それは「父母の忌日」または「精進日」であっても、もらった肴を「食わざるは無礼にして物知らず」なのである。そしてその時に、「精進にてあるか」と聞かれたら、受け取る側が「精進にて御座候えども苦しからず候間、頂戴仕るべき」、あるいはそれを否定して「精進にては御座無く候」

と答えるのが望ましい。さらに貞丈は説明を加えている。

精進は私事なり。主人より下され物を拝味するは公儀ごとなり。私事を以て公儀事を破るは礼にあらず。（§ 205）

しかし、身分意識ばかりでなく、互いの敬意にも重きが置かれている。冒頭の項目がその概念を強調する。

客人は、人のもてなしに出したる物をば、うまき体をしてすすみて能く食うは、亭主へ対しての礼なり。亭主は、「もてなしの品、珍しからぬ物にてあんばいもよろしからねば、御口にあい申すまじ」とて卑下して、客にしいて参らせざる事、客人へ対しての礼なり。（§ 1）

ただ、貞丈が生きていた時代には、既にこうした礼儀正しさが見られなくなりはじめていたようである。彼は、「客人は食うまじきといい、亭主は無理にしいてすすめんとする」と嘆いている。貞丈はこうした態度を「田舎人の風礼」と呼んでいる（§ 1）。相手に尊敬の意を表し、思いやりを行動の基盤とする精神は、§ 45においても勧められている。料理を出す時、膳の縁に箸を置いておくと、客人も取りやすくなる。食べ終わったら箸を戻す時に、膳の縁からはずれたところに置くと、「陪膳の人」にも箸を落とす心配はない。「およそ膳の上の物、陪膳の人取落しあやまちなき様にしてあてがう事、陪膳の人へ対しての礼なり。心を付くべきなり」（§ 45）。

主に料理名由来辞典としての性格を持っている『貞丈雑記』の「飲食の部」がどれほど武家故実というジャンルを代表しているか、という問題を議論する必要はあるだろう。しかし、その狭義の作法を取り上げる数少ない項目は、『小笠原大諸礼集』の「通の次第同喰様」から受けた印象を整理する手段としての役割を果たしうる。礼儀作法の面では、料理の食す方法、身分差、あるいは時宜に呼応した食の技術を主要項目として持つ「通の次第同喰様」に対し、貞丈の著書もしくは彼が基盤とする古い文献は、異なるイメージを伝えている。ここでは身分によって異なる食事法は見当たらない。「飲食の部」に述べられている作法の規則は饗宴に参加する全ての人々を対象としているように思われる。そして、技術としての料理の正しい食し方がほとんど主題にされていないかわりに、それ以外の面、つまり精神的な構え（お互いの尊敬、思いやり、気配り）や身体の構え（相手に不快感を与えない恥をかかない振る舞い）が参加者全体の基本的な態度として注目を集める。この点で「飲食の部」は、全参加者の行動の全側面を規定しようとする「食礼口訣」に似ていると言えよう。

しかし、文献全体から判断すれば、「通の次第同喰様」との共通点としては、物質的な形式、換言すれば饗宴の調度品、つまり、料理や器物などが重大な関心事となることが挙げられる。ここに、故実の世界のもう一つの側面が窺える。それは、「食礼口訣」のように人間の態度を具体的な規則をもって規定するというより、むしろ、料理や器物を含めて整えられた調度品によって一つの外的な形式を作り、それによりその中にはめ込まれている人々の行動を間接的に形づけるという側面である。いうまでもなく、故実書も何らかの作法規定によって人々の振る舞いを直接に指導している。しかし、詳細さや内容的統合性・連鎖性が欠けている。「食礼口訣」から浮かび上がった分析項目はここで断片的な形でしか確認できない。『小笠原大諸礼集』と『貞丈雑記』で身体表現を規制する規則や羞恥心を表す規範の少なさは特に目立っている¹⁰⁰⁾。それ以外の外的な形式への傾倒を見逃すわけにはいかないであろう。ここに「食礼口訣」と性格・趣旨の相違を見出すことができる。そして、次の第三段階において見られるように、江戸時代を通して作法の普及を図った新しいメディアは概していえば「食礼口訣」と同じ系譜に属している。

2. 5 新型：食礼の普及

2. 5. 1 「御相伴一心得次第」

第三段階ではまず茶湯にかかわる料理書に焦点を合わせたい。元禄9年（1696）に刊行された『茶湯献立指南』の中に「御相伴一心得次第」という章が含まれている。この一章は故実書の対極にあるといっても過言ではないと思われる。

2. 5. 1. 1 設定と内容分類

まず対照的なのは、読者層である。故実書がどちらかといえば主客の席に付く資格を持つ武家社会の上層部を相手に書かれたのに対して、この文献は専ら相伴として饗宴に参加する家臣層の人々を対象としている。そして25項目からなる「御相伴一心得次第」の短い文書には、料理や器物の紹介などの故実的な内容は全く含まれていない。人間の振る舞いを規定するのを主な目的とする点では、「食礼口訣」と共通しているが、益軒の著書に比べて、料理の正しい食し方・食順などの技術的な指示がほとんど見当たらず、人間の行動や心構えを身体の内面まで規定しようとする試みが「食礼口訣」よりも強く読み取れるのである¹⁰¹⁾。

相伴には身体の外적인清潔さばかりでなく、事前の性欲をつつしむという内面にかかわる抑制も求められている¹⁰²⁾。

御相伴に可参ならば身だしなみを第一にすべし。前かどよりいんよく嬌欲などを嗜み当日には行水

礼は飲食に始まる（キンスキー）

を少し、香をたき悪き香などの無様にするを専一とすべし。（§ 1）

身分の高い人の前では、敬意、または慎重な態度や注意が絶えず促される。表現は異なるが、姿勢や動きなど、身体全体を抑制する必要を説くくだりは § 1・§ 12 にも見られる。「御相伴は物事気を付心をくばるべし」（§ 2）。§ 3 は特にそれを顕著な形で表現している。

御前に罷出に敬の心をはなさず物事をつつしみ腰をのさず手をうちふらずせばき所へ身にいるるやうにたしなむべし。（……）（§ 3）

抑制をわずかに緩めることは、無礼につながる。「うかうかとしては大なる不調法なり」（§ 2）。「少のおこたりより不作法になる物也」（§ 5）。防止法としては次のような忠告が述べられる。

立居を急に立ばけつまづく物也。是気か先にたつゆへに物事いそがわしくなるそ。志が定て扱立居をすれば、自閑になる物也。（§ 7）

ここまで見てきたように、振る舞いや身体の構えが身分の高い人に対する敬意と対になっている。しかし、結局、自己抑制は「貴人」の前はもちろん、それ以外のところでも行き届くべきである、とする。

何にても物を持には大事可心得也。かるき物は重く取おもき物をはかるく取あつかふ敬の気味なり。御座の間などにてはたとへ主人不被成御座とも主人貴人のいますごとくにおもひ出入をすべし。（§ 11）

「主人貴人」の在不在とは関係なく、身体の抑制された構えが、ここに一つの基本原理として現われている。それが作法のより強い内面化を目指す傾きがあるといっていよい。

主人あるいは他の相伴の行為と考え合わせて行動することを促す二つの項目以外に¹⁰³⁾、残りの項目は不快感を与えないよう、恥とされる行為を避けることを要求している。ここにおいても技術的に正しい食し方にとどまらず、感情面にもかかわる規範化を目指す傾向を確認することができる。「焼物」などの骨を「おと高」に噛むことは、「見苦敷物」として禁止される（§ 22）。§ 25 も似た例である。

塩からの類このわたなどをつよくすすする事は慮外なり。

物を大口で食べるのも「迷惑する」行為とされる (§ 24)。羞恥心は他の参加者の目、特に目上の人の目と関係している。

主人貴人の前にては齒の間にたまりたるを箸にて取出しはしをやうじにつかふは皆慮外なり (§ 19)

「主人貴人の前にて」という表現は、§ 15・§ 20 にも見られる。一見、目上の人の前でなければ、ここに求められている態度と違う態度が許されるかのようである。しかし、既に引用した § 11 が示しているように、全体としては「主人貴人」の在不在とは別に、慎ましい身体の構えを要求する普遍的な規範化への方向づけをうけているとの印象が強い。

2.5.1.2 特 色

人間の行動パターンを全ての場において同じ形で規定するような作法は、「御相伴一心得次第」の中には見当たらないとはいえ、ここには、今まで見てきた他の作法書より強い規定力が現われていると見てよい。それはある特定の場面設定の下、つまり相伴として「主人貴人」の前に行動する家臣に対して及ぼされるもので、こうした「公」の場と「私」の場における態度は、違ったものであると推測することもできそうである。しかし、家臣の振る舞いは以上見てきたような程度にまで規定の対象とされたからこそ、より「私」的な世界に属する共食の場合にも、「食礼口訣」が物語るような規範化が可能になったのではないだろうか。奉公において家臣に要求された礼儀作法は、より広い範囲に規定力を及ぼし、人間同士の触れ合いを形づける機能を担ったであろうと想定したのである。今の段階ではその影響関係を論証できないが、「食礼口訣」が示す作法の方向性は武家故実の世界とは異なる、ある程度公私に共通した水準を代表している。最後に取り挙げる二つの文献もこのことをうかがわせる。

2.5.2 節用集：『宝暦節用字海蔵』と『江戸大節用海内蔵』

(茶湯にかかわる) 料理書よりも新型な作法を普及させる機能を担ったのは重宝記¹⁰⁴⁾、往来物¹⁰⁵⁾、そして特に節用集といったジャンルである。

中世後期から国語辞書として発達した節用集は、江戸中期に至って百科辞典の性格を強め、とくに 18 世紀半ば頃から 19 世紀にかけては伝統的な教養や実用知識を簡便に提供する役割を果たした。庶民の間におけるその普及率に注目した横山俊夫は、それ故、節用集を「日本文化」を支えた「核の一つ」、と考えている¹⁰⁶⁾。様々な内容を持つ節用集の多くは、書礼を中心とした基本的な礼儀作法の普及に見逃しえない役割を果たす、という¹⁰⁷⁾。

宝暦 7 年 (1757) に刊行された『宝暦節用字海蔵』には「簀方仕用集」という章が含まれて

おり、その中で食事作法が「飲食の礼」という題で 29 項目にわたって紹介されている。『江戸大節用海内蔵』は文久元年（1861）に刊行されたが、既に見たように、「当流膳方大概」という章の中では、専ら「料理の食ひ方且給仕配膳の仕方」が他の作法よりも日常生活に一番欠かせない作法として掲げられている。

内容としては、双方の文献とも、食事行為を指導する技術的な指示が大きな比重をなしている¹⁰⁸⁾。食事行為の儀式化が指向され、基本動作の特定の水準に合う規範化が第一とされているのである。そして、食順の記述が示しているように、目標となっている振る舞いは標準化されている。「飲食の礼」は次のように述べる。

喰やうハ左右の客へ挨拶して飯椀の蓋をとる。つぎに汁碗をとりつぎにさいのふたをとる。先めしよりくひ初べし。次に汁をすふべし。又めしをくひ次にさいをくふべし。菜いくらありともみなみなふたをとりもどすべし。さいよりさいへうつり喰べがらず。飯汁飯菜飯汁菜とくふべし。（§ 3）

二の膳あらバ本膳の飯を喰汁をすひ飯をくひ二の膳の汁を左の手にてとり右の手へうつすふべし。（§ 5）

「当流膳方大概」には、箸の取り上げ方や手の使い方など上の引用に見られない情報が含まれているが、基本的な順序は同じである。

客となりて飯くふときはまづ箸を右の手にとり持かへてその手にて飯椀のふたをとり左の手にわたしまた右の手にて汁わんのふたをとり今の如くして膳の左の方に重ねおきまづ飯を食ひ汁を吸ひまた飯を食ひ菜を食ひまた飯を食ひて菜を食ふなり。菜より菜へ移るべからず。たとへば二の膳三の膳ありともおのおの斯の如くなり。（§ 4）

「食礼口訣」の § 4 には、飯汁（実）飯汁菜という食べる順序が挙げられ、汁の方についても、最初は汁の「実」だけを口に、もう一度飯を口に入れてから初めて汁を吸うようにと指示される。『小笠原大諸礼集』の「通の次第同喰様」は § 14 の中で飯汁飯菜という順を述べている。また、第 11 巻の「膳部の次第」では、「すいもの」の作法がより詳細に説明されている。

常にもはれにも、さかなにすいもの出るなり。くいようの事。初献には先ず汁をすいて、つぎにみをくうべし。二献目にはまずみをくい、のちに汁をすうべし。（§ 31）

益軒が挙げている、汁を吸う前に「実」を食べるという順はどの伝統の系譜を引くものか、管見の限り不詳である。また伊勢貞丈は順序の問題には言及していない。しかし、概して、食順についての指導が新型の作法集に欠かせない基本的な内容の一つとなっていると見てよい。重宝記も、往来物も他の節用集も必ずそれについて述べている。作法の領域全体を極めて簡略化した形でしか紹介しない文献でさえ、その例に漏れない¹⁰⁹⁾。

なお、食順に関しては基本的な意見の一致が見られるが、詳細なところでは、たとえば食す動作をどこまで規則づけるかは、文献によってそれぞれ違う。既に見たように、「食礼口訣」は膳の上での器物の位置や手の使い方に細かい注意を払っていた。詳細さの程度は違うものの、その点では「当流簾方大概」も似ている。他の事項では「当流簾方大概」より詳しい「簾方仕用集」は、より単純で正確さに欠けている¹¹⁰⁾。

不快感や羞恥心と関わる価値観が含まれている技術上の指示や単なる禁止項目に関しても、それぞれに重点が異なる。「さいよりさいへうつり喰べからず」という禁止は、「簾方仕用集」の「飲食の礼」の中でも、「当流簾方大概」の中でもいずれも§3に見られる。

それ以外には、「当流簾方大概」が三つの行動を恥ずべき行動として禁止している。§8は楊枝の使い方と鼻をかむ事を取り上げている。

凡貴人の前にては楊枝つかふべからず。然ながら奥歯などに物かりて堪がたくは楊枝を短くをり脇をむき口に手を翳して手まわしよく取りたて楊枝は袂へをさむへし。鼻をかむ事も同然なり。

食事中に扇を使うのも好まれないこととされる。

また暑しとて扇をつかふべからず。もし堪がたくは半開きにして掌を少しつつ扇ぐべし。自然と涼しくなるもの也¹¹¹⁾。(§9)

ここで問題とされているのは、見る人には不快感を与えかねない行動・身体を表出である。しかし、楊枝または扇子を使って、その原因を取り除かない限り自分も不快になるので、規範化された形式で許される。

「簾方仕用集」の「飲食の礼」で指示の対象とされるのも身体を表出であるが、「当流簾方大概」とは違って、原因を取り除かなければ自分も不快になるようなものではなく、それはむしろ一般的な不快感や羞恥心と関わる振る舞いである。

「貴人」の前では煙草を吸ってはいけなだけでなく、煙管を噛むのも見苦しい事とされる(§1)。口にある物をまだ食べ終わっていないうちに次の物を口に運ぶようなことは許されて

いない¹¹²⁾ (§ 6)。「膳方仕用集」の「飲食の礼」も食事中に生じる音に対して注意を促している。

めしをかきあげて喰べからず。舌打してくふべからず¹¹³⁾。(§ 27)

恥ずかしいと思われる身体の出出以外にも幾つかの注意点や禁止項目が挙げられる。既に「食礼口訣」などで見た通り、半月の形をしている噛み型はタブーとされている (§ 18)。また、饅頭を食べる時に「あんのこほれさるやうに」 (§ 24) 注意するという指示も他の作法集に見られる¹¹⁴⁾。

作法に適う振る舞いの指示は多くの場合、「貴人の前」という理由づけと結びついている。喫煙の禁止も楊枝の使い方もそうである。礼儀正しい振る舞いはやはり、身分差の意識と関係しているのである。相伴は正客と同じほど食べてはいけないという、「膳方仕用集」の「飲食の礼」の § 11 に見られる原則もそれと呼応している。

しかし、それと同時に両文献ではお互いに尊敬や思いやりを表す態度が大切とされており、対等な関係づけを垣間見ることができる。「膳方仕用集」の「飲食の礼」は、食べ始める時に左右の客への挨拶を求めている (§ 3)。一旦受け取った酒を残してはいけないというルールとは裏腹に、相手のことを思いやって「亭主もしいてせむべからず」ともされている (同 § 12)。「当流膳方大概」も酒の場面における相互の尊敬関係を述べている。

主客盃をなすにはまず主人一杯よくしたみ盃台にのせ己が飲たる所を己が前へむけて客に酌す也。当下客人礼儀をなしその盃に手をかけくりと回して主人の飲たる所を前にして酌を受る。(§ 5)

この両文献は饗宴の進行を不完全な形でしか反映せず、「食礼口訣」に比べて項目も少なく記述も詳細ではない。簡略した形式で食事作法を紹介している点では百科事典としての性格を現わしている。その意味では最小限で必要とされた規範の一般化と普及を目指したと言えよう。「食礼口訣」の詳細さの程度には達していないものの、内容的にも、構造的にも両文献では「食礼口訣」で確認できた方向づけや構成項目のほとんどを確認することはできる。つまり、技術の面において行動が儀式化され、身体の出出や情緒が抑制の対象とされ、それを通して振る舞いの規範化が指向されているのである。そして社会関係の面においては、参加者との関わり合いが、身分差を反映する縦方向と相互的・対等的な尊敬や思いやりを現わす横方向によって形成されているのである。

2. 6 ま と め

新型・普及型の特徴を集約すれば、次のようになる。武家故実との大きな相違点はまず、料理についての詳しい情報あるいは器物の紹介が欠如しているということである。ここでは専ら行動の細かい規範化に重点が置かれている。技術関係の規則と上下関係上の規則の比率は、文献によって異なっている。しかし、ここでは故実の系譜を引く文献に見当たらないほど食の動作の規範化、身体の規律化、精神の構えが重視されている¹¹⁵⁾。表面的に概観すれば、このタイプの作法集が樋口が指摘したように、「武家礼法」ほど詳しくないように見えるかもしれない。しかしここで省略したのは、食の動作、身体の動きと関係のうすい煩雑な情報だけで、残っているのは規範力や統合性のより強い働きかけである。こうした新しい型の規範化の作業が偶然に起こったとは思えない。最後にそれを必要とした社会史的な基盤と新型作法の機能の仕方について考えてみたい。

3. 結 論

3. 1 食事作法と現実

礼儀作法書は人間が現実にごどのように振る舞ったか、どのような作法を行ったかということ物語りはしない。しかし、人間の行動パターンの規定化を目指すメディアとしての礼儀作法書は、現実と何の関係も持たなかったはずはない。

江戸時代に入ってから、純粋な作法集を初め、往来物や節用集に至るまで、多様なジャンルで礼儀作法が紹介されたという事実は、礼儀作法が広範な読者層で高い関心を呼んだことを示している。作法集はあらゆる社会生活の場面で指針として機能し、人間の実際の行動パターンに何らかの形で影響を及ぼしたと推測しても差し支えないであろう。

食事作法の分析を通して見たように、江戸時代の作法はまず人間の規律化を目的とした。食し方、食順、器物の操作の指導によって、食事行為が儀式性を帯びざるをえず、それが同時に食事行為の標準化または規範化をも意味した。こうした指導は身体あるいはその外的な動きの技術的な規範化だけでなく、身体をそのように構えるという主体的な側面においても規制することを指向していた。食物との関わり合いで、音を出すなど人間の身体が様々な生々しい表出によって五感を通して相手に不快感を与える恐れがあった。物質の世界を代表する食物との接触によって呼び起こされる身体の表出（消化過程や消化物）を忌避する傾向は、16・17世紀頃のヨーロッパで見られたほどには、ここで分析した文献群の中で直接には確認できなかった。しかし、食べる時に生じる音に対する聴覚的な不快感、人の目の前で箸や楊枝で歯を掃除する動作に対する視覚的な不快感などは明瞭であった。また、これらの文献は、大口で食べたりするような食事行為を、コントロールされていない欲望としての食欲の現われであるとし、人間

の内面にまで働きかける情動の抑制を目指そうとしていたと見てよい。

3.2 歴史的背景

「御相伴一心得次第」が示唆しているように、こうした情動抑制や振る舞いの規範化は、少なくとも社会の上層部、とくに武家社会の上層部が下の家臣団などの社会層に対して求めた規律強化の努力の結果と読むことはできるであろう。しかしながら、それは事柄の一側面に過ぎない。

規範化あるいは規律化の強化への指向に関して、故実書や「御相伴一心得次第」には、「貴人」などといった身分の高い人には時宜に応じた広い応用範囲を設け、それ以外の饗宴の参加者には身分差相応の振る舞いを要求する縦方向の要素が見られるが、他の資料では、既に見た通り、横方向の要素が確認できる。とくに益軒の「食礼口訣」や節用集など一般読者向けのジャンルがそれを示している。

もちろん、これらの文献にも規範化や規律化の傾向は否定できない。そして、その傾向は相手の社会的な地位への配慮あるいは尊重という身分差を態度に表す忠告と対になっている。しかし、それと同時に互いに敬意を払う、あるいは相手に思いやりを示す態度を促すような対等な要素も含まれていたことが重要である。これらの書物が規定したもてなしの場面は、上下関係を強く反映する故実書や「御相伴一心得次第」が舞台にする饗宴における作法とは次元的に異なるものであった。

江戸時代間に展開していく社会関係の安定、洗練の過程が、こうした行動パターンの規範化や身体のかたちを規律化する動きと無関係ではなかったであろう。戦闘活動を常の営みとした武士に対し、平和が続くいわゆる「太平」や「御静謐」の詞で語られるような時代に入り、それに適う形の依存関係を成立させるためには、彼等に対して別のコントロールを強化する必要が支配者側にあったと考えられる。しかし、支配者ばかりでなく、社会全体が以前の戦国時代と違う、平和の下に発展していく社会的な仕組や人間関係に適応する行動の規範を求めている。その必要は大きな城下町、とくに江戸で生じたであろう。限られた面積に密集している数万人、あるいは数十万人の人口が狭くなっていく生活空間の中で円滑な人間関係を保つために、以前よりも自分の行動を抑制し、摩擦をより少なくするために、新しい生活状況を反映している標準や規範に行動を一致させなければならなかったはずである。

城下町での生活を余儀なくされた武士の間では、戦闘者としての身構え、心構えは通用しなくなり、とくに他の藩士との平和的な出会いが多くなった江戸のような町では、彼等は新しい交際術を身につけなければならなかった¹¹⁶⁾。人口密度の高い都市空間において社会関係が複雑で多様化していくという状況で、それに適応する規範を提供したメディアの一つが作法集であったと考えられる。こうした意味で、様々な形で現われる作法集が社会の平穏化や関係性の

維持に貢献したと言えるであろう。

行動の標準化・規範化は同時に連帯感の強化や、同じ標準・規範に従わない社会層との差異の強化を意味している。この意味では江戸時代に発達した礼儀作法は武士相互間の交流を円滑にだけでなく、武士の自意識の維持に役立つべくそれ以外の社会層からの隔離装置としても機能したと推測できる。しかし、都市空間における他の社会層、とくに商人層との交流が密になっていくにつれて、武士の間に有効性を持っていた作法はこうした交流においても当てはまるようになり、武家作法も町人にやわらぐこととならんで、エリ阿斯がヨーロッパの歴史展開の中で指摘した作法の流布が江戸時代にも起こり、商人などの「武士化」をもたらしたと考えられる。礼儀作法を伝播する役割を果たした節用集・重宝記などは武士だけでなく、色々な社会層で買い手あるいは読者を持っていたと思われる。

3.3 統率力

樋口元巳は日本で発達した作法の文化の性格を突き止めるために、中国のそれと比較している。

（中国の礼の）範囲もただ坐作進退に関わるもののみではなく、君臣・父子等の上下関係に関わるもの、儀式典礼に関するもの等と幅広いものを時々に指している。（……）日本の礼法に当てはめる事は全く無理ではないとしても、実態にそぐわない所があらう。日本の礼法は、公家の礼法とされるものが（……）有職の家に代表される如く、有職故実という面に最もよくその特徴が表れている¹¹⁷⁾。

そして、彼は日本の礼儀の本質を坐作進退に関わる事柄の重視に求め、主に「行儀作法に関わるもの」として理解している。しかし、武家故実を含めてこれまで見てきた礼儀作法の書は樋口がいうようなただの坐作進退だけではなく、まさに君臣などの上下関係やそれに応じる振る舞いに関わるものである。そしてまた、上下関係を反映するだけでなく、対等な線での相互の尊敬、思いやり、情動抑制など人間の外的な社会交流はもちろん、自分の身体と感情の世界との関わりあいまでも広範にわたっての形成を支える内容を持っている。

しかしここで以下のことに留意しておきたい。それは、礼儀作法書で設定されている作法の応用範囲はいずれも社交の場であるということである。身体の規律化、情動の抑制、あるいは一般行動の規範化はまず社会的な関係を円滑に進めるためのもので、お互いの関わりあいを形成することにその存在理由を持っている。説得力を強めるために「貴人の前」などという形で相手、特に目上の人を目を意識させ、参加者に羞恥心を促すということも、作法書が社会交流を想定しているという背景から理解すべきである。

では、「貴人」など相手の目が監督装置として及ばない所はどのように考えられたのであろうか。作法集が教える食事の仕方は人前においてのみ有効性を持っていたのか、あるいは私生活、例えば家庭という私的な生活範囲にも及ぶものであったのか。換言すれば、それは作法集が説く規範の内面性あるいは内面化の深さについての問いでもある。作法集自体はそれに言及しておらず、必ず家族以外の交流相手がいるような場面設定しか行っていない。主人がそこにいないにもかかわらず、いるように行動するよう相伴に促す「御相伴一心得次第」も、あくまでも饗宴が行われる場所を前提としている。公式な場のための作法はどこまで内面化され、家庭内や一人でいる場合においても人の行動を形成し規範化したのか、という質問については、礼儀作法関係の文献は沈黙を守っている。

3. 4 媒介機能

ところで、以上の記述から明らかになったように、食事作法は他人との関わりだけに限っているわけではない。食事作法はそれ以上に様々な媒介機能を果たしている。

（１）最も基本的なものは食べる人と食物の仲介である。それは同時に人間と自然界の媒介を意味している。

（２）そして次の段階では食事のルールによって自分自身との関わり方が形成される。厳密に言えば、そこにおいて二つの関わり方が区別できる。（２a）第一は自分の内面との関わり方で、それは人間が本来食物に対して感じる情動（食欲）の抑制、あるいは饗食に参加する他の人間に対する精神的な構え（身分に応じて敬意を表す態度、相互の尊敬、思いやりなど）を育成する形を取っている。（２b）第二は自分の身体との関わり方である。そこにおいてもまた二つの側面が確認できる。一つは食事作法をマスターするための技術的な訓練である。身体は器物や箸など食事に使われる道具を、ある標準に適う形で操作できるようになるために様々な動きを覚えなければならない。いま一つは身体其自然な表出（音など）のコントロールである。その制御力をより決定的にするためには、身体そのものに羞恥と直結する感覚を覚えさせ、それを通して精神的な・感情的な基礎づけが成立する現象が起こる。それがまた内面への新たな働きかけを意味する。

こうした過程によって身体や精神が働きかけの対象になり、人間は本来あった自分を身体または精神が担う機能と分離し、自己抑制力を強めている。

（３）最後の媒介関係はいうまでもなく他者との関係で、この関係は（１）と（２）で述べた関係を導き出す。他者との関係を円滑なものにするために、食物（自然界）や身体（自分）との関係が規定され（それだけの理由ではないにせよ）、他者の地位によって食物や身体との関係の厳格さもまた変わってくる。

しかし、他者との関係はあくまでも以上述べたすべての媒介関係・媒介機能の共演の中の一

つに過ぎない。それが成立しない場合、つまり家庭内での、あるいは一人での食事の場合にも、それ以外の関係は当てはまるし、同じ厳格さは必要とされていないにしても、他者との関係が働く公式な場で洗練を受けた他の媒介機能が働いている。こう考えると、他人との共食のために作られた作法はそれ以外の私的な範囲に属する場面においても人間の行動パターンを形づける可能性が十分に考えられる。身体全体の導入を必要とする食事作法は他人との共食という本来の有効範囲を超えて、規範化・規律化をもたらしていると思われる。しかし、それがどのような形で起こるかという問題はもはや礼儀作法集を規範集として分析した小論のテーマを越えている。

- 1) 島田勇雄,「日本の食事作法」, 甲南女子大学『日本のことばと文芸』第四集, 1984, 97-115 頁。島田は「共食の非公開性」を「共食に関する諸現象の一側面として紹介し,「根幹は食事を共にすることに重要意義を認めるもので,それは時に共食者の一体感の表明となり,時に新共食者の入団の通過儀礼となり,時に共食場面の公開拒否となる」ものとして定義している。98 頁。その一つの現われとして,「古典文学における共食場面の欠如」や部外者の眼下で食事をとることを避ける傾向の強さが強調される。98 頁, 99-110 頁。
- 2) 熊倉功夫,「前近代の食事作法と意識」,『食事作法の思想』,井上忠司・石毛直道編, ドメス出版, 1990, 112 頁。
- 3) 例として選んだ図 1-4 (本稿末に掲載)を参照。
- 4) 日本の食文化を取り扱う文献の中で,その国民的独自性を強調する傾向が目立つ。厳密な研究より日本人論の一種としての性格が強いといえるであろう。島田, 前掲書, 109-110 頁。神崎宣武,『「うつわ」を食らう 日本人と食の文化』,NHK ブックス 757, 日本放送出版協会, 1996。神崎が好んで「私ども日本人」という表現を使い,日本の食文化の特異性を強調している。21-2 頁など。
- 5) 博学的・実証主義的な観点からの日本の食物史として,次の文献が例として挙げられる。足立勇,『改訂日本食物史』,二巻,雄山閣, 1950。渡辺実,『日本食生活史』,吉川弘文館, 1964。樋口清之,『新版日本食物史』,柴田書店, 1987。原田信男,『江戸の料理史』,中公親書 929, 中央口論社, 1989。芳賀登,石川寛子監修,『全集日本の食文化』,全 12 巻,雄山閣, 1996-97。エッセイ風の物として上記の神崎宣武著『「うつわ」を食らう』が好例であろう。しかし,「食の文化フォーラム」の参加者が編集した論文集も多かれ少なかれこうした性格を帯びている。例えば,井上忠司・石毛直道編,『食事作法の思想』,ドメス出版, 1990。
- 6) 数多くの専門家の協力を得て,食文化を様々な観点から取り上げるという大きなスケールにも関わらず,雄山閣から出ている『全集日本の食文化』にさえ,食事作法をテーマにする論文は見当たらない。
- 7) Norbert Elias, *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen*, 2. Vol., 3rd. ed., Frankfurt: Suhrkamp, 1977. N・エリアス,『文明化の過程』,二巻,赤井慧爾他訳,法政大学出版局, 1977。
- 8) 井上忠司・石毛直道編,前掲書。

- 9) Georg Simmel, "Die Geselligkeit", in: *Grundfragen der Soziologie. Individuum und Gesellschaft*, Berlin / New York 1984, pp. 48 – 68 『社会学の根本問題』, 清水幾方郎訳, 岩波文庫 33 – 644 – 2, 岩波書店, 1979, 67 – 92 頁。
- 10) 同, "Soziologie der Mahlzeit", in Landmann, Michael, ed., *Brücke und Tür, Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft*, Stuttgart, 1957, p. 248.
- 11) 243 頁。
- 12) 同。
- 13) 246 頁。
- 14) 同。
- 15) 前掲書。
- 16) Robert Muchembled, *L'invention de l'homme moderne. Sensibilités, moeurs et comportements collectifs sous l'Ancien Régime*, Paris : Librairie Arthème Fayard, 1988. R・ミュシャンプレド, 『近代人の誕生：フランス民衆社会と習俗の文明化』, 石井洋二郎訳, 築摩書房, 1992。
- 17) とくに 252 – 262 頁（日本語訳）。
- 18) Thomas Kleinspehn, *Warum sind wir so unersättlich?*, Edition Suhrkamp 1410, Frankfurt : Suhrkamp, 1987.
- 19) p. 93, pp. 111 – 112.
- 20) p. 157, p. 290, p. 293.
- 21) Claude Lévi-Strauss, *Mythologiques I-IV*, Paris : Librairie Plon, 1964 – 71.
- 22) 同, *Mythologiques III. L'origine des manières de table*, Paris : Librairie Plon, 1968, p. 420.
- 23) p. 421.
- 24) p. 422.
- 25) 井上忠司・石毛直道編, 『食事作法の思想』, ドメス出版, 1990.
- 26) 石毛直道, 「食事作法と食事様式」, 前掲書, 177 – 192 頁, 井上忠司, 「食事作法の文化心理」, 前掲書, 15 – 36 頁。
- 27) 井上忠司がエリ阿斯の名前を挙げている。「食事作法論への招待」, 前掲書, 1 頁, 「食事作法の文化心理」, 前掲書, 20 – 24 頁。野村雅一は「ヨーロッパの食事作法の思想」の中で, 西ヨーロッパの歴史的な展開をエリ阿斯風に描写しているにも関わらず, エリ阿斯に言及していない。前掲書, 59 頁。
- 28) 22 – 24 p. 熊倉功夫の「美・醜」と「浄・不浄」という日本の伝統的な食事作法を特徴づける感覚も羞恥心の文脈に組み入れることができると思われる。熊倉功夫, 前掲書, 109 – 112 頁。
- 29) 石毛直道, 前掲書, 177 頁。
- 30) 182 – 90 頁。
- 31) 熊倉功夫, 前掲書, 122 頁。
- 32) 同。
- 33) 145 – 146 頁。近年の仕事として次の三件に注目したい。陶智子は『江戸の女性。嫁・結婚・食事・占い』, 新典社 1999 の中で一般読者向けに江戸時代の様々な礼儀作法を紹介している。同, 『「女礼十冊弁解」全注』, 大阪：和泉書店 1998 は江戸時代の武家礼法の全文献を活字に起こして紹介し丁寧に注釈を加えたものとして, とくに注目に値する。熊倉功夫は陶智子とは違う観点から新著『文化としてのマナー』, 岩波書店 1999 の中で礼儀作法の様々な側面をいくつかの時

代をまたぐ形で取り上げている。

- 34) N・エリアス, 前掲書, 230-231 頁。
- 35) 貝原益軒「食礼口訣」以外に、『国書総目録』は「食礼」という言葉をタイトルに持つ文献として二件しか挙げない。『食礼書』, 小笠原持長著, 成立年代無。『食礼大概』, 著者・成立年代無。
- 36) 『三礼口訣』の一部。益軒会編, 『益軒全集』全 8 巻, 1910 年, 1973 年(国書刊行会)復刻。
- 37) 島田勇雄, 樋口元巳校訂, 『大諸礼集』, 2 巻, 東洋文庫 561-562 頁, 平凡社 1993。「解説」によると「無刊記版」には「美濃版」のものと, やや小型の版がある。これらや刊記を記す寛永 2 年版がいずれも「同一版本を使用して」おり, 底本に用いた「美濃版」は他の版より鮮明で磨減が少ない, とする。第 2 巻, 247 頁。
- 38) 島田勇雄校注, 『貞丈雑記』, 4 巻, 東洋文庫 445-448 頁, 平凡社, 1985。
- 39) 吉井始子編, 『翻刻江戸時代料理本集成』, 第 3 巻, 臨川書店, 1979。
- 40) 宝永元年, 1704 刊。高井蘭山, 中村経年増輯。
- 41) Johann Geiler von Kaysersberg, *Das Buch der Sünden des Munds. XXIII Predigten*, Strassburg, 1518: p. IIIr.
- 42) 例えば, Piero Camporesi, *Der feine Geschmack. Luxus und Moden im 18. Jahrhundert*, Campus, 1992。
- 43) 吉井始子編, 『翻刻江戸時代料理本集成』, 第 8 巻, 147 頁。
- 44) 『江戸大節用海内蔵』はやや特殊な内容を持ち, 編者の高井蘭山の個性が強く出ている所が多いと思われる。こうした意味では標準的な, あるいは典型的な日用百科型の大冊節用集とは呼びがたいかもしれない。しかし, 蘭山は読本作家以外に, 漢籍・往来物・女訓書などの俗解書の編者として一生にわたって活躍し, 彼が編集した作品は一般に知られ, なかでも『江戸大節用海内蔵』は豪華版としてはかなり有名であった。そうした点を踏まえ, 2.5.2 章においてこの節用集を分析の対象に取り上げることにした。ちなみに, 食事作法の具体的な項目に限っていえば, 特殊な内容を持っている項目はないと思われる。
- 45) 拙論, “Bratfisch und Vogelbeine. Frühmoderne Etikettevorschriften zum Verhältnis von Mensch, Tier und Nahrung in Japan”, *Japonica Humboldtiana*, Bd. 3, Wiesbaden: Otto Harrassowitz Verlag 1999: 49-103 の中で焼魚に関する食べ方の歴史を振り返りながらその発祥をたどり, 様々な可能性を考慮したものの, 文献上の制限ゆえにその起源は未だに闇のヴェールに包まれたままである。
- 46) 熊倉功夫, 前掲書, 115-16 頁。
- 47) 同。
- 48) 国書刊行会編, 『山鹿語類』, 第 2 巻, 1910, 393-399 頁をご参照いただきたい。
- 49) 116 頁。
- 50) 同。
- 51) 『礼記』, 四部備要(以降 SBBY と記す) 1.1b-2 a。竹内照夫, 『礼記』, 新訳漢文大系, 第 27-29 巻, 明治書院, 1971, 13 頁。
- 52) 同, SBBY, 1.2a。竹内照夫, 前掲書, 14 頁。
- 53) 同, SBBY, 1.2b-3 a。竹内照夫, 前掲書, 15-16 頁。
- 54) 同, SBBY, 7.11 b-12 a。竹内照夫, 前掲書, 353 頁。
- 55) 「礼運編」にある次の言葉は「礼」と食事・食事作法を端的に示している。「夫れ礼の初は, 諸を飲食に始まる。」同, SBBY, 7.2b-3 a。竹内照夫, 前掲書, 331 頁。

- 56) 後で見られるように江戸時代の作法集もこのパターンに従っている。
- 57) 同, SBBY, 1. 10 b. 竹内照夫, 前掲書, 32 頁。
- 58) 料理の食べ順はテーマにされていないようである。しかし, 客が「飯」を三口食べたところ, 主人は客に勧めて肉を取らせ, そしてその他のすべての料理に手を付けさせる下りから, 江戸時代の日本と同じように, 主食を味わってから他の料理に移る習慣があったとの推測ができるかも知れない。32-33 頁。
- 59) 同, SBBY, 1. 10 b. 竹内照夫, 前掲書, 32 頁。
- 60) 同, SBBY, 1. 11 a. 竹内照夫, 前掲書, 33 頁。
- 61) 同, SBBY, 1. 11 a. 竹内照夫, 前掲書, 33 頁。
- 62) 同, SBBY, 1. 11 b. 竹内照夫, 前掲書, 33-34 頁。
- 63) 同, SBBY, 1. 12 a. 竹内照夫, 前掲書, 36 頁。
- 64) 同, SBBY, 1. 11 b. 竹内照夫, 前掲書, 33 頁。
- 65) 同, SBBY, 1. 11 b. 竹内照夫, 前掲書, 33-34 頁。
- 66) 同, SBBY, 4. 24 a. 竹内照夫, 前掲書, 226 頁。ここで「八政」, つまり衣食などの八種類の物に対する規則, の冒頭に「飲」と「食」が立っている。「八政」という表現は同編の他のところにも出て, そこで人民の淫乱を防ぐ手段として挙げられる。同, SBBY, 4. 11 ab. 竹内照夫, 前掲書, 206。
- 67) 七五三や五五三のような祝儀や正式な饗宴に適応された形式についての言及はなく, 「菜」の数等, 献立が挙げられていない。
- 68) 「本膳」以外に「二の膳」と「三の膳」も § 6 に挙げられている。
- 69) 具体的な内容は後述の通りである。
- 70) § 42-43 は歯の掃除を取り上げており, これは基本的な作法として分類できるが, ここで, 益軒は菓子を食べるための楊枝について述べている。歯をさせる道具になりうる楊枝が主題であるついでに歯の掃除まで言及している。こうして考えると, 論理上の一貫性は薄いものの, 連続性はあると言える。
- 71) ヨーロッパの礼儀作法集と比較した場合にも, 「食礼口訣」で忠告されている振る舞いは, 恥に絡む振る舞いであることが考えられる。寛容的に礼儀正しいと思われる動作の基準からみて, 教育, あるいは知識の欠如が引き起こした洗練されていない振る舞いが, 見る人の目には恥ずかしいこと, 振る舞う人の目からみて恥をかく動作であるという共通の意識が働いているに違いない。
- 72) 身体関係で引き起こされる羞恥の例として, 次の下りを挙げることができる。「かのあしく臭く物くふべからず」 (§ 63)。
- 73) 熊倉功夫が指摘した通り, 「食礼口訣」に見られるような音をたてて食べることを無作法と考える傾向とルイス・フロイスの描写——『ヨーロッパ文化と日本文化』, 岡田章雄訳注, 岩波文庫 459-1, 岩波書店, 1991, 102-3 頁。「われわれの間では口で大きな音を立てて食事したり, 葡萄酒を一滴も残さず飲みほしたりすることは卑しい振舞とされている。日本人たちの間ではそのどちらのことも礼儀正しいことだと思っている。」——は, 矛盾している。「江戸時代になって, 音に対して作法が厳しくなったのかもしれない」と推測しながら, 熊倉は「むしろ音を立てないといけな場合もある」と主張して, 食事の音が「ある類の合図としてはゆるされて」いるとの見解を示している。「前近代の食事作法と意識」, 120-121 頁。しかしこの場合, 実生活によく見られる食べる音に対しての寛容さと規範集の性格を持つ礼儀作法書を区別する必

要があると思われる。作法を一つの思想的な言説として理解する時には、実際の行動パターンを考慮に入れる前に、食べる音について規範文学全体の反応を確認する意義があるのではないだろうか。

- 74) 「塩の串ざし」, 「豆のよこはさみ」, 「箸なまり」, 「むだばし」, 「箸をねぶる」ことがそれである。項目の最後には再び身体的な表出と関わる規則が述べられている。「箸を以て歯をさす事, 甚だ禁ずべし。」
- 75) 相互尊重が必ずしも平等を意味していないことから, その比重は一層大きくなるであろう。
- 76) しかし, 宴会という世界の特有な決まりも窺える。上客として参加している人が実生活において相伴より身分が低いといっても, この特殊なセッティングの中で最高位の者として上座につくべきである。
- 77) 同じ項目には次の文も見られる。「二次うくるより後は, 礼譲にをよばず。」
- 78) ここで適用した分類項目以外にもいくつかの項目が考えられるが, いずれも大きな比重を示していない。その一つは健康についての配慮である。§ 18 の中で益軒はこう述べている。「其時の腹中の飢飽, 病気の有無にしたがひて, 飲食の多少あるはくるしからず。」
- 79) 辻本雅史も最近, 身体の規律化という観点から, 益軒の思想に注目し, 「食礼口訣」にも言及した。「教育システムのなかの身体」, 『江戸の思想 6』, ペリカン社, 1997, 41-42 頁。
- 80) 樋口元巳, 「解説」, 島田勇雄, 樋口元巳校訂, 前掲書, 第 2 巻, 234 頁。
- 81) 島田勇雄, 樋口元巳校訂, 前掲書。
- 82) 樋口元巳, 「解説」, 前掲書, 247 頁。
- 83) 前掲書, 243-246 頁。
- 84) 「通之次第同喰之事」は同じ内容で『小笠原礼書七冊』(天正 7 年頃) にも含まれている。
- 85) 島田勇雄, 樋口元巳校訂, 前掲書, 134-150 頁。
- 86) 前掲書, 255 頁。
- 87) § 24・§ 40 の間は, 食事の終わり近くの前に出る「かん」(羹), 「めん」(麵), 「もち」を取り上げる項目が続く。§ 47・§ 59 では様々な鳥とそれらの食べ方がテーマで, § 64・§ 82 は茶と茶菓子などと関連がある。
- 88) この点に故実書の性格の一端を突き留めることができるかもしれない。
- 89) 例外の一つは, 「膳部の次第」の § 38 である。「鷹の鳥喰いよう。平人はかななけながらいただくべし。貴人か主人はかななけを右の手にとって左に持ち, さて右の手にて鳥ばかり取りて, そといただきくべし。(……)」
- 90) 最後の「貴人などへは心にまかすべし」の助詞「へ」はこの文脈においては「・に関しては」, 「・の場合には」という意味で理解すべきと解釈する。
- 91) もしこれが正しいと, 「人による」という表現が礼儀の全ての側面に秀でている者とそれをまだ完全に心得ていず不安を感じている者の違いを反映しているのであろう。
- 92) 島田勇雄校注, 前掲書, 第 2 巻, 99-165 頁。第 7 巻「膳部の部」(55 項目) も食文化と関係している。
- 93) 流派不明とされている。しかし, 中世の伝書と考えられる『包丁聞書』(『群書類従』) と同系列の記述があると校注者の島田勇雄が指摘している。前掲書, 164 頁。他にも小笠原流あるいは四条流などの書物による所が多い。
- 94) § 1 (客と亭主の関係), § 2 (湯づけの食べ方), § 19 (湯づけの出し方), § 20 (膳における箸の位置など), § 47 (山椒と焼塩の利用や効果), § 52 (魚のさしみの食べ方), § 196 (鶉

- の食べ方), § 205 (貴人に肴をもらう事), § 243 (恥ずかしい食べ方), § 245 (添肴の食べ方) がそれに当たる。
- 95) § 2, 19, 45, 52, 196, 243, 245 がこうした内容を持っている。例えば § 196 はこう述べている。「鵜にとこ煎と云う料理あり。これは肴に参る物なり。羽がいをしてその上によそう物なり。先ず箸を取りて吸物を右の手に取りて、扨左の手に取渡して食うべきなり。下に置きて食わざる事なり。料理はこれに注するに及ばず。料理方にこれあり。稀なる事なり (『諸聞書条々』に見ゆ)。」
- 96) § 47, 52, 196, 205, 243。
- 97) 成立年代不明。
- 98) 例外として § 47 が挙げられる。この項目は、山椒を食べることを禁止している。「山椒はむせるものなれば食うべからず」。
- 99) 小笠原流と同様、膳や器物の種類が身分差をあらわしている。「盃のみならず、膳も、人の位に付きて定法あり」と『貞丈雑記』の第7巻「膳部の部」 (§ 23) の中にある。そして、貞丈が引用している『条々聞書』(伊勢貞頼著、大永8年、1528) が身分ごとの正しい膳などを指定している。
- 100) 『正統群書類従』に収められている江戸時代以前の有職故実書はこの印象を強めている。『群書類従』19巻の『大草殿より相伝之聞書』(成立年代不詳)、22巻の『奉公覚悟之事』(成立年代不詳)、『今川大双紙』(室町時代後期の成立と思われる)、『宗五大艸紙』(『条々聞書』の別名) は多かれ少なかれ食礼について言及はしているが、これらも『小笠原大諸礼集』と『貞丈雑記』から受けた印象から免れえない。『統群書類従』19巻下の『食物服用之巻』(小笠原政清著、永正元年、1504) においては食事作法や様々な料理について詳述しているものの、内容的統合性に欠け、身体表現を規制する規則や羞恥心を表現している規範はほとんど見られない。
- 101) 漢籍に根拠を求め、中国の古典からの引用を各項目の終わりに付けることはこの一章の特徴をなしている。ここに装飾的な様子が含まれているのかもしれない。しかし、著者がそれだけを目指したかとは断言しきれないし、中国文化の影響下に発展してきて、教養人が中国風の教養を基盤としている国では装飾以上の意味が意図されていないとは考え難いのではないだろうか。それを端的に示す例として『曲礼童子訓』(文化5年序、1808) が挙げられる。この文献は「曲礼」などの要点を拾いながら、注解書の形で食事作法などを現代風に説明している。
- 102) その点では宗教的な儀式との共通性を窺える。
- 103) § 13 は主人が食べ始めるまで待つことを相伴に求め、§ 16 も「御相伴は何にてもかゆる物も主人の御かへ不被成内ハかゆる事は無礼なり」としている。
- 104) 元禄5年(1692)に刊行された苗村丈伯の『女重宝記』(5巻)の第2巻に含まれている第10章が「女中よろづくいやふの事」という題で14項目にわたって食事作法を紹介している。とくに § 1 は箸をつける順番をはじめ基本的な規則や不快感を引き起こすと思われる身体表現を抑制する規範を挙げている。そしてそれ以降の項目が様々な料理に言及しながら食事上の注意点を述べている。『女重宝記』はいわばロングセラーとなり、江戸時代を通して何度も版を重ねた。その中で宝永8年(1711)の版と弘化4年(1847、高井蘭山編)の版を確認したが、同内容であった。
- 105) 石川謙編(石川松太郎監修)の『往来物大系』(『往来物大系』, 81-94巻, 大空社, 1991-4) に含まれている江戸時代の往来物の内、14件が他の作法とともに食事作法を紹介している: ①『小笠原源流百々条』(万治2年刊, 1659) ②『万宝御成敗式目』(正徳3年刊, 1713) ③『女用

- 智恵鑑』（享保5年刊，1720）④『女文庫高蒔絵』（享保6年刊，1721）⑤『女用文色紙染』（元文3年刊，1738）⑥『童学庭訓七宝往来』（延享2年刊，1745）⑦『寺子宝久種』（明和5年刊，1768）⑧『女用智恵鑑宝織』（明和6年刊，1769）⑨『新撰世帯往来』（天明2年刊，1782）⑩『曲礼童子訓』（文化5年序，1808）⑪『童子諸礼躰方往来』（文化12年刊，1815）⑫『童子往来百家通』（天保8年序，1837）⑬『良薬躰方』（嘉永4年序，1851）⑭『諸礼大学』（江戸時代後期刊）。『女子用往来』（81-94巻）だけを見ると，③の中の「女諸礼」は構造や文面とともに『女重宝記』に従ってはいるが，内容的にははるかに詳細な文献となっている。食事作法に関する項目の数は52項目にも昇る。『女重宝記』と同様，他の項目より長い§1に基本的で重要な規則が挙げられている。それ以降に様々な料理についての言及が続く。巻末で不快感を与え得る身体の出出を抑制しようとする幾つかの項目が見られるのは『女用智恵鑑』の特徴である。例えば，§47は食事中に口音が生じることを禁止している。⑧は③に基づいている。構造，内容や文面はほとんど同一の物である。§1の二ヵ所で「古法」，つまり③と違うルールが強調されるのは時代の経過を物語っているといえる。④は婚礼を含む様々な作法について述べているが，§30から§40までの主題は食事作法である。これらの項目の順番，内容，文面もまたきわめて『女重宝記』のそれに似ている。⑤に見える「女諸礼」の最初の8項目についても同じことが言える。
- 106) 横山俊夫，小島三弘，杉田繁治，『日用百科型節用集の使われかた。地小口手沢相の電算画像処理による使用類型析出の試み』，京都大学人文科学研究所調査報告第38号，京都大学人文科学研究所，1998，1頁。横山俊夫，「文明人の視覚」，『視覚の一九世紀。人間・技術・文明』，同編，思想文閣出版，1992，T. Yokoyama，"In Quest of Civility: Conspicuous Uses of Household Encyclopedias in Nineteenth-Century Japan"，*Zinbun*，No. 34 (1)，Kyoto University，1999。
- 107) 江戸時代には異版もふくめて数え上げるなら500種に近い節用集が刊行されたが，その内の99件が『節用集体系』（全100巻，大空社，1993-95）に収められている。16件が他の作法とともに食礼作法をも紹介している：①『大益字林節用不求人大成』（享保2年刊，1717），「和礼当用躰方指南」②『女節用集罍栗裏家宝大成』（寛保3年刊，1743），「女躰方」③『永代節用大全無尽蔵』（宝暦2年刊，1752），「万諸礼之法式」④『百万節用宝来蔵』（明和6年刊，1769），「当流諸礼指南」⑤『文翰節用通宝蔵』（明和7年刊，1770），「諸礼図抄」⑥『満字節用錦字選』（明和8年刊，1771），「諸礼之図式」⑦『万代節用字林蔵』（天明2年原板，寛政7年補刻，1782，1795），「諸礼の図鈔」⑧『日本節用万歳蔵』（天明5年刊，1785），「諸礼之図式」⑨『大豊節用寿福海』（寛政11年刊，1799），「諸礼躰方鑑」⑩『倭漢節用無双裏』（寛政11年刊，1799），(a)「食礼の部」(b)「六芸之大意」⑪『万宝節用富貴蔵』（享和2年刊，1802），「諸礼之法式」⑫『文会節用集大成』（文政2年刊，1819），「諸礼図抄」⑬『倭節用集悉改大全』（文政9年刊，1826），「当流諸礼儀様之絵抄」⑭『大成無双節用集』（嘉永2年刊，1849），「諸礼当用躰方指南」⑮『大日本永代節用無尽蔵』（嘉永2年刊，1849），「小笠原流諸礼」⑯『江戸大節用海内蔵』（文久3年刊，1863），「当流躰方大概」（この節用集はもともと宝永元年，1704，のもので，高井蘭山が編集し，文久元年，1861，など幕末時代に何回も版を重ねた）。この間それ以外にも食礼作法を紹介する節用集が刊行されている。以降でその一つ，『宝暦節用字海蔵』，と⑯（文久元年刊）を詳しく調べることにしたい。なお，『江戸時代女性生活絵図大事典』の第2巻（江森一郎監修，全9巻，別巻1，大空社，1993）にも食事作法に言及している文献が収められている。礼儀作法関係の全文を復刻（活字文付）している文献としては，『女用智恵鑑錦織』と『女用文色紙染』のほか，『女節用文字囊』（宝暦12年刊，1762）の「女諸礼しつけ方図」と『女用千尋浜』（安永9年刊，1780）の「小笠原女礼式並びに図」が挙げられる。また食礼の種々の側面を紹介

するために『女文庫高蒔絵』（享保6年刊，1721），『女用躰今川』（享保13年刊，1728），『女文台綾囊』（延享元年刊，1744），『雛鶴百人一首花文選』（宝暦6年刊，1756），『女小学教艸』（宝暦13年刊，1763），『女教訓鏡囊』（明和3年刊，1766），『新女今川姫鑑』（明和8年刊，1771），『女忠教操文庫』（享和元年刊，1801），『女撰要国国織』（文化5年刊，1808），『教百人一首倭文庫』（文政12年刊，1829），『女今川操種』（天保4年刊，1833），『女諸礼綾錦』（天保12年刊，1841），『大宝百人一首紅葉』（天保12年刊，1841），『女論語躰宝』（弘化4年刊，1847），『女小学教草』（嘉永5年刊，1852），『女今川操鑑』（安政2年刊，1855），『女有職草文庫』（慶応2年刊，1866），『女大学出世文庫』（慶応年間刊，1865-67），『百人一首』（江戸時代後期），『女教大全姫文庫』（江戸時代後期）からとった挿絵が収録されている。

- 108) 「飲食の礼」の場合には21項目，「当流躰方大概」には9項目がこうした指示を含んでいる。そして、『女重宝記』あるいは注105と注107に挙げた往来物や他の節用集についても同様のことが言える。
- 109) 一般的な作法を図解のような形で18，26，27，28の絵やそれについての短いコメントが導入部を成す節用集の③⑤⑥⑦⑧⑨⑪⑫⑬はその好例である。往来物の②と⑭や『女節用文字囊』の「女諸礼しつけ方図」もこの種類に属している。
- 110) ここで改めて作法集の著者が指向する緻密さのレベル，あるいはどの方向づけにおいて作法の指示を与えるかということの違いを確認することができる。食べる動作，器物の位置などを『食礼口訣』とはほぼ同様に詳細に規定する文献として節用集の①と⑭が挙げられる。両文献は益軒の作品に基づき，場合によって表現を変えたり内容を省略したりするものの，基本的には彼の文章をそのまま引用している。往来物の③と⑧，あるいは節用集の④⑩⑬も『食礼口訣』に及ばないながら，「当流躰方大概」と同じあるいはそれ以上に詳しい内容を持っている。
- 111) 他の点でより詳しい文献には必ずしも見当たらないのだが，挿絵的な形で作法を紹介する上記の節用集では，ほぼ全部鼻のかみ方を規定し，「貴人」の前で扇子を使うことを禁じている。
- 112) 同じ項目が『女重宝記』，往来物の③⑤⑧，節用集の①⑭にも見られる。
- 113) 他の文献も口音を明確に禁止している。「口おと高からぬやうにくふべし」と『女重宝記』（§1）が述べている。往来物の③（§48）や⑧（§38）にもほぼ同じ言葉遣いが見られる。
- 114) 例えば，『食礼口訣』の§58，「通の次第同喰様」の§29，往来物の③と⑧の§10，節用集の①⑩（a）⑭。
- 115) さらに厳密に分類すれば概ね三つのタイプに区別できるであろう。一つは食す技術的な意味で動作を規定する以外に身体表現に対して厳しいコントロールを促し，他人との関係にも細かい注意を払うタイプである。『食礼口訣』や節用集の①や⑭がそれに属している。もう一つは食事の技術や身体の規律を主なテーマに持つ文献である。『女重宝記』，往来物の③④⑧やここで見てきた節用集の二件がその例である。そして，最後のタイプは身体の規律化や人間関係の調和を問題とせず，ほとんど食事の技術的な面にしか興味を示さない。絵で作法を紹介する節用集はとくにそうである。三つのタイプは時代的には並行して刊行されたが，とくに第二と第三のタイプからは食事作法の標準化，一般化や普及が窺える。内容が簡略化され，あらゆる場面に適用するために，（身分差・家格の差異に由来する）社会層的な背景が取り除かれる。そして往来物の③と⑧，あるいは図解的な節用集の③⑤⑥⑦⑧⑨⑪⑫⑬のように，成功した前例がコピーされ（『食礼口訣』と節用集の①や⑭もそういう関係である），単一化が（意図されずとも）ある程度まで実現される。
- 116) 氏家幹人は公的な場での武士同士の衝突を避けるための対策など平和な世界に相応しく武士の

日常行為・態度をコントロールしようとする幕府や各藩の努力を様々な局面から描写している。「武士の道や意地を至上の倫理として死や闘争を辞さない風潮と、組織や街角で平和な生活に順応していこうとする風潮、この相反する風潮の共存とせめぎあいのなかから、武士社会の新しい作法が形づくられていく。新しい作法は幕府や藩によって上から強制される場合もあれば、武士社会内部で自発的に醸し出されることもある。いずれの場合にせよ、その変化の軌跡は、十七世紀から十八世紀初頭にかけてもっとも顕著なように思われる。」氏家幹人、『江戸藩邸物語』、中央公論社、1988、26頁。

117) 前掲書、232頁。



図-1 『小笠原流諸礼調法記』
(享和3年刊, 1803)



図-3 『女諸礼綾錦』(天保12年刊, 1841)



図-2 『女用千尋濱』(文化12年刊,
1815)

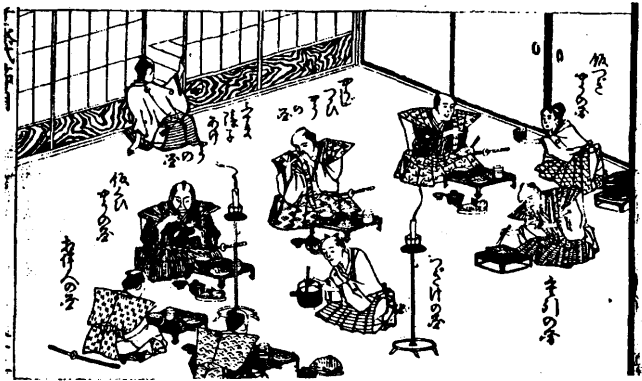


図-4 『大日本永代節用無尽蔵』(嘉永2年刊, 1849)

〈付記〉

拙論の執筆にあたり、草稿段階で意見を述べ、内容、文体にわたる示唆を与えられたすべての方々、とりわけ横山俊夫氏(京都大学)と渡辺浩氏(東京大学)に謝意を表したい。また山下正男氏(京都大学名誉教授)、国立民族博物館の石毛直道氏や熊倉功夫氏からも貴重な意見を賜った。もちろん、内容についての責任が自分にあることは申すまでもない。しかし、上記の方々や注記に挙げた先学の蓄積なしには、この小論は成らなかったと考えている。